

# Sałatka z pieczonym serem Camembert



Autor: **dagooshya**  
Przepisów: **13** Ocena: **58**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- liście młodego szpinaku, rukoli i botwiny 50 g
- winogrona granatowe bezpestkowe 20 szt
- Płatki migdałowe 2 łyżki
- Camembert 200 g
- SOS:
- Cukier 1 łyżeczka
- Sok z cytryny 2 łyżki
- Musztarda dijon 2 łyżki
- Oliwa z oliwek 3 łyżki
- Sól do smaku
- Pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni Celsjusza. Ser kładziemy na papierze do pieczenia i pieczemy 12-13 minut.
- 2 W między czasie na suchej, rozgrzanej patelni prażymy płatki migdałów do lekkiego zrumienienia. Odkładamy na bok. Wszystkie składniki na sos mieszamy ze sobą dokładnie, doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i odrobiną soli.
- 3 Na talerze układamy liście i winogrona. Ser przekrawamy i delikatnie, ale sprawnie przekładamy na talerze (ser szybko zacznie wypływać ze środka). Całość dekorujemy przygotowanym sosem i płatkami migdałów. Podajemy od razu. Smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu:

