

Ser camembert lub brie wędzony

Autor: **drNowak**Przepisów: **200** Ocena: **1414**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ser podpuszczkowy typu camembert lub brie
- Zioła i przyprawy np. zioła prowansalskie, czubryca zielona, czubryca czerwona

Sposób przygotowania:

1. Ser wyjąć z opakowania i obsypać przyprawami lub zostawić bez przypraw
2. Zawinąć w gazę (1 warstwa) i powiesić na haku wędzarniczym do obsuszenia (temperatura pokojowa)
3. Po wygrzaniu wędzarni do temperatury 50-60 st.C (bez osuszania w wędzarni) włożyć sery.
4. Wędzić ok. 2-3 h w zakresie temperatur 30-40 st.C.
5. Studzić w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: