

Ser camembert lub brie wędzony



Autor: **drNowak**
Przepisów: **169** Ocena: **930**



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 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: