

Ser Camembert w oleju

Autor: **Misheel**

Przepisów: 2 Ocena: 19



3-4 os.



30 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 4 sery typu Camembert
- 2 większe cebule
- 4 ząbki czosnku
- papryka mielona słodka
- zioła prowensalskie
- 5 kulek pieprzu
- 5 kulek ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- Olej słonecznikowy

Sposób przygotowania:

- 1 Ser pokroić na ćwiartki, cebule obrać oraz pokroić na plasterki, czosnek zmiążyć.
- 2 W słoiku warstwowo układać: trochę sera, który zasypujemy odrobiną mielonej papryki oraz ziołami prowensalskimi, czosnek i cebulę. Warstwimy tak aż do wyczerpania składników. Na końcu wysypujemy kulki pieprzu i ziela angielskiego, na boki słoika wkładamy liść laurowy.
- 3 Zalewamy olejem słonecznikowym tak aby całość była zanurzona, zamykamy i odstawiamy w chłodne miejsce na 6 - 8 dni (w zależności od dojrzałości sera).
- 4 Istnieje wiele odmian tego receptu, przyprawy zalecam dodawać subiektywnie, wg własnego gustu. Radzę uważać z ziołami prowensalskimi iż są one dosyć charakterystyczne w smaku, ich nadmiar może przebić inne smaki. Ja lubię do słoika oprócz wszystkich wyżej wymienionych składników wrzucić zielone oliwki. Ten kto lubi bardziej ostre dania może dodać więcej czosnku lub papryczkę peperoni. Z kolei jeżeli komuś przeszkadza smak cebuli, nie musi jej wogóle dodawać, ser jest wówczas łagodniejszy. Oliwę można użyć 2-3x Ser podajemy z chlebem i oczywiście dobrze wychłodzonym piwem :-)

Twoje notatki do przepisu: