

Grillowany camembert z sałatką z rukoli



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ser i sos:

ser camembert	4 sztuki
gruszki	2 sztuki
masło klarowane	2 łyżki
sok z cytryny	1 sztuka
żurawina suszona	2 łyżki
morele suszone	8 sztuk
miód wielokwiatowy	2 łyżki
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
kardamon mielony	1/2 łyżeczki
imbir mielony	1/2 łyżki

Sałatka:

rukola	1 pęczek
kapary	1 łyżka
orzeszki pinii	2 łyżki
pomidory suszone Smak	8 sztuk

Do smaku:

chili z solą morską

Do dekoracji:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszki smażymy na maśle, skrapiamy sokiem z cytryny, dodajemy żurawinę, morele, miód, wino, kardamon, imbir i sól z chili.

Ser podpiekamy na patelni ryflowanej lub grillu.

Rukolę mieszamy z kaparami, suszonymi pomidorami, olejem z ziołami z suszonych pomidorów, orzeszkami pinii i doprawiamy do smaku.

Smażony ser układamy na aromatycznych owocach i podajemy z sałatką z rukoli z listkami świeżej bazylii.