

Grillowany camembert z sosem żurawinowym



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

miks sałat	garść
ser camembert	1 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżeczka
pomidorki koktajlowe	8 szt
słonecznik tuskany	3 łyżki
masło	1/4 łyżeczki

Sos żurawinowy

żurawina suszona	4 łyżki
woda	1/2 szkl
cukier	1/2 łyżeczki
cynamon	1/4 łyżeczki
sok z cytryny	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żurawinę
zalewamy
wodą i
gotujemy 12
minut.
Następnie
dodajemy
cukier,
cynamon, sok
z cytryny i
gotujemy
jeszcze 2
minuty.
Żurawinę
zdejmujemy z
ognia,
studzimy i
miksujemy
blenderem na
gładką masę.
Słonecznik
prażymy z
masłem aż
nabierze
złotego koloru i
ostawiamy do
ostudzenia.
Camembert
smarujemy
oliwą,
posypujemy
ziołami
prowansalskimi
i grillujemy na
grillu
elektrycznym
lub patelni
grillowej z obu
stron na
rumiano. Na
talerz
wykładamy
miks sałat, na
środku
układamy
grillowany
camembert i
dekorujemy
ćwiartkami
pomidorków
koktajlowych.
Sałatkę
polewamy
sosem
żurawinowym i
posypujemy
prażonym
słonecznikiem.