

Grillowany camembert z sosem żurawinowym



JULKATOMECEK



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.

