

## Grillowany camembert z żurawiną



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>ser camembert</b>	1 szt.
<b>olej</b>	100 ml
<b>grill ziołowy</b>	4 łyżeczki
<b>orzechy włoskie</b>	1 duża garść

### Sos

<b>cukier trzcinowy</b>	180 g
<b>żurawina</b>	350 g (najlepiej świeża)
<b>woda</b>	250 ml

### Do smaku

<b>sól morska</b>
<b>pieprz czarny mielony</b>

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszaj olej z przyprawą Grill ziołowy i obtocz w niej ser. Zrób to dokładnie nie zapominając o brzegach sera. Następnie owiń w folię i zostaw na godzinę.

W międzyczasie nalej wodę do garnka i dodaj cukier trzcinowy. Postaw garnek na ogniu, zagotuj i dodaj umytą żurawinę. Gotuj, aż żurawina zmięknie i lekko się rozgotuje. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze przez 10 minut od czasu do czasu mieszając. Na końcu dopraw pieprzem i solą.

Owinięty wcześniej w folię aluminiową ser połóż na grillu. Grilluj 5 do 10 minut z każdej strony. Podawaj z sosem żurawinowym, orzechami włoskimi bagietką i sałatką warzywną.

