

## SOLA W SOSIE Z SERA CAMEMBERT

**NATALIA45**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ser camembert</b>	250 g
<b>filety z Soli</b>	600 g
<b>łyżki mąki</b>	2
<b>masło</b>	30 g
<b>łyżeczki soku z cytryny</b>	2
<b>śmietana</b>	250 g
<b>sól, pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik rozgrzać do temperatury 150 stopni. Ser camembert pokroić na ćwiartki, obrać ze skórki i zawinąć w folię aluminiową. Podgrzewać w piekarniku przez 15 minut. Solę umyć pod bieżącą wodą, osuszyć papierem kuchennym i podsmażyć na maśle po 3 minuty z każdej strony. Polać sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem i trzymać pod przykryciem z folii aluminiowej, aby nie ostygły. Rozgnieść ser w naczyniu żaroodpornym, dolać śmietanę i mieszając trzepaczką doprowadzić na ogniu do zagotowania, aż do momentu, kiedy ser stopi się całkowicie i masa osiągnie konsystencję kremu. Doprawić solą i pieprzem. Filety soli ułożyć na podgrzanych talerzach, poleć sosem i dekorować natką pietruszki i plasterkami cytryny.