

Truskawki z serkiem brie i winem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki	50 dkg
serek brie	2 sztuki
cukier	2 łyżki
kilka listków tymianku	
sól i pieprz	do smaku
wino czerwone wytrawne	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki umyć, osuszyć, odszypułkować. Ser i truskawki pokroić w plasterki i ułożyć na talerzu. W małym rondlu rozpuścić cukier, dodać wino i gotować sos na wolnym ogniu do lekkiego zgęstnienia. Ciepłym sosem polać truskawki i ser. Udekorować listkami tymianku, doprawić do smaku solą i pieprzem.