

Ser żółty gotowany w miodzie



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miód	100 gramów
Goździki całe Prymat	2 szt.
Cynamon cały Prymat	1 szt.
skórka z cytryny	2-3 cm
orzechy włoskie	50 gramów
ser edamski	300-400 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód rozpuścić na patelni, dodać goździki, skórkę z cytryny i cynamon. Doprowadzić do wrzenia, natychmiast wrzucić ser pokrojony w plastry, chwilę podgrzać tak, aby res zmiękł, ale się nie rozpuścił. Podawać gorące plastry posypane posiekanymi orzechami i polane miodem ze smażenia.