

## Camembert i Roquefort na krakersach z winogronami :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**12 średniej wielkości słonych krakersów**

**6 kawałków ( trójkącików ) sera Roquefort ( takiej wielkości by się mieściły na krakersach )**

**winogrona czerwone**

6 szt.

**winogrona zielone**

6 szt.

**camembert**

6 trójkącików

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krakersy posmarować delikatnie masłem ( tyle by ser położony na krakersie przyklejał się do niego ). Na każdego krakersa położyć trójkącik sera . Obok położyć po 2 połówki ciemnego i połówkę zielonego winogrona ( ciemne przy serze Roquefort , zielone przy serze Camembert .