

## Przepis dnia II, odc. 12. Grillowany camembert z sałatką z sosem włoskim



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ser camembert</b>	4 szt. (4x125 g)
<b>olej rzepakowy</b>	1 łyżka
<b>orzechy włoskie</b>	4 łyżki
<b>migdały</b>	4 łyżki (łuskane)
<b>miód</b>	2 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	szt. (cytryny)
<b>rodzynki</b>	2 łyżki (namoczone w białym winie)
<b>skórka pomarańczowa</b>	1 łyżka (kandyzowana)
<b>rukola</b>	1 pęczek
<b>pomidory suszone Smak</b>	6 szt. (pokrojone w paski)
<b>oliwki czarne Smak</b>	1 łyżka (pokrojonych)
<b>kapary całe Smak</b>	1 łyżeczka
<b>Sos sałatkowy włoski z bazylią i oregano Prymat</b>	1 opakowanie
<b>olej</b>	5 łyżek (z pomidorów suszonych)
<b>woda</b>	2 łyżki
<b>Musztarda delikatesowa Prymat</b>	1 łyżka
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	(do smaku)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Sos: W dużej misce mieszamy wodę z olejem z suszonych pomidorów, wzmacniamy smak łyżką musztardy delikatesowej i dodajemy sos włoski. Dokładnie mieszamy.
- KROK 2 Camembert: Patelnię ryflowaną delikatnie posmarować olejem, rozgrzać i usmażyć camembert z obu stron.
- KROK 3 Bakalie: Na rozgrzanej patelni uprażyć orzechy i migdały, a następnie dodać miód, sok z cytryny, rodzynki i skórkę pomarańczową. Całość poddusić przez chwilę, a następnie zdjąć z ognia i odstawić w ciepłe miejsce.
- KROK 4 Sałatka: W dużej misce mieszamy rukolę, suszone pomidory, kapary, czarne oliwki.
- KROK 5 Dodajemy wcześniej przygotowany sos i doprawiamy do smaku pieprzem.
- KROK 6 Grillowany ser podawać bezpośrednio po usmażeniu z ciepłymi bakaliami, sosem powstałym podczas ich przygotowywania i sałatką.
- KROK 7 Smacznego!