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

**DORADCA SMAKU**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

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