

Grillowany camembert z żurawiną



DORADCA SMAKU



CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

ser camembert	1 szt.
olej	100 ml
grill ziołowy	4 łyżeczki
orzechy włoskie	1 duża garść

Sos

cukier trzcinowy	180 g
żurawina	350 g (najlepiej świeża)
woda	250 ml

Do smaku

- sól morska**
- pieprz czarny mielony**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszaj olej z przyprawą Grill ziołowy i obtocz w niej ser. Zrób to dokładnie nie zapominając o brzegach sera. Następnie owiń w folię i zostaw na godzinę.

W międzyczasie nalej wodę do garnka i dodaj cukier trzcinowy. Postaw garnek na ogniu, zagotuj i dodaj umytą żurawinę. Gotuj, aż żurawina zmięknie i lekko się rozgotuje. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze przez 10 minut od czasu do czasu mieszając. Na końcu dopraw pieprzem i solą.

Owinięty wcześniej w folię aluminiową ser połóż na grillu. Grilluj 5 do 10 minut z każdej strony. Podawaj z sosem żurawinowym, orzechami włoskimi bagietką i sałatką warzywną.