

Doradca Smaku IX: Ser camembert z gruszką i żurawiną, odc. 13



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

camembert	2 sztuki
gruszki	2 sztuki
masło klarowane	2 łyżki
sok z jednej cytryny	
miód wielokwiatowy	2-3 łyżki
wino białe wytrawne	0.5 szklanki
żurawina suszona	2 łyżki
morele suszone	8
rukola	1 pęczek
kapary całe Smak	1 łyżka
orzeszki piniowe prażone	2 łyżki
suszone pomidory z ziołami Smak	8 sztuk

Do smaku:

Kardamon mielony Prymat

Imbir mielony Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Do dekoracji:

świeże listki ziół

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane i pokrojone wzdłuż gruszki skrapiamy połową soku z cytryny, a następnie smażymy na maśle, dodajemy imbir, żurawinę, morele, miód, wino, pozostały sok z cytryny, kardamon.

Ser smażymy na patelni ryflowanej lub na grillu.

Sałatę rukolę mieszamy z suszonymi pomidorami, orzeszkami pinii, olejem z ziołami z suszonych pomidorów i doprawiamy do smaku solą i pieprzem, na koniec dodajemy kapary.

Na sałatce układamy grillowany ser, aromatyczne owoce i polewamy powstałym sosem.

Dekorujemy listkami świeżych ziół.