

„Prowokacja „:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

migdały w płatkach	1 do dekoracji
sól	1 do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	1 do smaku
żurawina	
orzechy laskowe	1 kilka łyżek
masło orzechowe	1 niesłodzone
camembert	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przekroić na 4 plastry (jak biszkopt do tortu) .Každy plaster posolić posypać pieprzem i nałożyć na niego łyżeczkę miękkiego masła orzechowego .Ułożyć plastry na sobie .Posmarować brzegi masłem orzechowym tworząc torcik . Obsypać wierzch i boki mielonymi orzechami i płatkami migdałowymi .Ułożyć kilka kandyzowanych żurawin .
Wstawić serek do lodówki na minimum 3 godziny by masło orzechowe zastygło .
Kroić w trójkąty (najlepiej 8 części) .
Podawać jako część „ deski serów „.
Bardzo syte .
Dekoracja też „ wytrawna „- listki z gorzkiej czekolady i różyczka z opłatka .