

Camembert z sosem miodowo balsamicznym



ULCIK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

oliwa	2 łyżki
ocet balsamiczny	2 łyżki
orzechy włoskie	2 łyżki
miód lipowy	2 łyżki
camembert	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sery wyjąć z pudełeczka, ułożyć w formie na folii aluminiowej i porządnie po nakłuwać widelcem od góry. Oliwę, miód oraz orzechy, czosnek i ocet porządnie wymieszać. Delikatnie łyżeczką, po łyżeczce nakładać na sery, tak żeby cała mieszanka z nich nie spłynęła. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 15 minut, aż ser będzie miękki. Podawać natychmiast.