

Deska serów wytrawna



Przepis

Dodatkowe informacje o przepisie:

30 min

4



Miękkie masło wymieszaj z posiekanym czosnkiem, posiekanymi ziołami i solą. Tak przygotowanym masłem posmaruj pokrojoną na kromki bagietkę i zapiekaj w 180 st.C przez 5-7 min, do uzyskania złotego koloru.

Orzechy upraż na suchej patelni do momentu, w którym zaczną intensywnie pachnieć i nabierać koloru. Ciepłe orzechy przełóż do miseczki i zalej miodem. Opcjonalnie, możesz dodać szczyptę cynamonu.

Sery pokrój i ułóż na desce. Wokół serów zaaranżuj winogrona, konfitury, orzechy w miodzie i ziołowe grzanki. Deskę udekoruj świeżymi ziołami.

Składniki

- 1 opakowanie Camembert Aromatique Président
- 1 opakowanie Sainte Maure Président
- 1 opakowanie Snacking Président
- 1 opakowanie Bleu d'Auvergne Président
- 1 szklanka jasnych winogron
- ½ szklanki konfitury z gorzej pomarańczy
- ½ szklanki konfitury z borówek
- ½ szklanki naturalnego płynnego miodu
- ½ szklanki łuskanych orzechów włoskich
- 1 półbagietka
- 1 łyżka świeżego tymianku
- 1 łyżka świeżego rozmarynu
- 2 małe ząbki czosnku
- 3 łyżki masła
- szczypta soli