



Deska sera z Camembertem Naturalnym Président



Przepis

Dodatkowe informacje o przepisie:

10 min

3-4



Ser Camembert Naturalny Président wyłóż na deskę i pokrój na trójkąciki o wielkości jednego kęsa. Wokół sera poukładaj ulubione dodatki.

Miękkie masło wymieszaj z ziołami, solą i posiekanym czosnkiem. Bułki pokrój na małe kromki, natrzyj masłem i opiekaj przez 3-5 minut.

Składniki

- 2 krążki sera Camembert Naturalny Président
- 2 łyżki Masła Ekstra Président
- Garść orzechów włoskich
- Kiść ciemnych winogron
- Garść suszonej żurawiny
- Garść suszonych moreli
- 2 bułki wieloziarniste
- Ząbek czosnku
- Szczypta soli
- Pół łyżeczki tymianku lub rozmarynu