



## Grzanki z karmelizowaną cebulką i Camembert Aromatique Président



### Przepis



Cebulę obierz i pokrój w piórka. Dodaj szczyptę soli i rozmarynu i smaż na 1 łyżce oliwy, na średnim ogniu przez ok. 10-15 minut. Podczas smażenia często mieszaj i co kilka minut podlewaj małą ilością wody, do uzyskania ciemnego, głębokiego koloru. W międzyczasie pokrój półbagietkę na plastry, natrzyj pozostałą oliwą i podpiecz w 180 st przez 5 minut. Na grzankach ułóż gotową cebulkę i plastry sera Camembert Aromatique Président.

Dodatkowe informacje o przepisie:

🕒 30 min

👤 2

#### Składniki

- 1 opakowanie Camembert Aromatique Président
- 1 półbagietka
- 2 średnie cebule
- ½ łyżeczki rozmarynu
- 3 łyżki oliwy
- sól do smaku