




Zapiekany Camembert Naturalny Président



Przepis

Dodatkowe informacje o przepisie:

 17 min

 2



Camembert piecz przez 10-12 minut w naczyniu wyłożonym papierem do pieczenia.

W garnuszku podgrzej miód z octem balsamicznym i gałązką rozmarynu. Gdy składniki się połączą, zdejmij z ognia i dodaj jeżyny. Pozostaw owoce na 2-3 minuty w ciepłym sosie.

Podawaj pieczony ser z ciepłymi owocami i ulubionymi dodatkami (orzechami, grzankami).

Składniki

- Camembert Naturalny Président
- Szlanka jeżyn
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka octu balsamicznego
- Gałązka rozmarynu