



Глазирано грозде върху сирене Камамбер

🕒 20–30 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте зеленото и червеното грозде и разрежете зрънцата наполовина. Отделете няколко зрънца грозде настрана за свежа гарнитурa.
- 2 За да направите сиренето Камамбер: загрейте фурната на 200°C (392°F). Поставете сиренето върху тава за печене и намажете отгоре с малко мед. Печете около 10 минути във фурната.
- 3 Разтопете маслото в тиган. Добавете гроздето и дафиновите листа в тигана и разбъркайте. Изсипете кафявата захар. Изчакайте да се карамелизира при непрекъснато бъркане. След около две минути деглазирайте с балсамовия оцет.
- 4 Извадете сиренето от фурната и го поставете в чиния. Покрийте с глазираното грозде и дафиновите листа. Гарнирайте с орехите и малко мед и сервирайте с багета.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Зелено грозде, без семки
200 g	Червено грозде, без семки
2 бр.	Камамбер, голямо
1 бр.	Багета
2 ч.л.	Масло
2 с.л.	Зехтин
2 ч.л.	Мед
2 ч.л.	Кафява захар
1	Чаша орехи
4 с.л.	Бял балсамов оцет
4 бр.	♦ Дафинови листа, цели

