

Глазурований виноград із сиром камамбер

20–30 хв

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

200 г	Білий виноград, без кісточок
200 г	Чорний виноград, без кісточок
2 шт.	Камамбер, великий шматок
1 шт.	Багет
2 ч. л.	Масло
2 ст. л.	Оливкова олія
2 ч. л.	Мед
2 ч. л.	Коричневий цукор
1	Чашка волоських горіхів
4 ст. л.	Білий бальзамічний оцет
4 шт.	Лавровий лист, цілий

Приготування

1. Помийте білий та чорний виноград і поріжте навпіл уздовж. Кілька виноградин кожного виду залиште цілими.
2. Щоб приготувати камамбер, розігрійте духовку до 200 °C (392 °F). Викладіть камамбер на деко й зверху додайте трохи меду. Потім запікайте 10 хвилин у духовці.
3. Розтопіть масло на сковороді. Змішайте виноград та лавровий лист і висипте на сковороду. Тепер додайте коричневий цукор і перемішайте. Швидко карамелізуйте коричневий цукор, постійно помішуючи. Дегласуйте вміст сковороди через дві хвилини за допомогою бальзамічного оцту.
4. Вийміть сир із духовки і покладіть на тарілку. Посипте глазурованим виноградом і лавровим листям. Приправте волоськими горіхами й невеликою кількістю меду та подавайте з багетом.