



Glazirano grožđe na camembertu

⌚ 20–30 Min   

Priprema

- 1 Operite bijelo i crno grožđe te prerežite svako zrno po duljini. Ostavite nekoliko cijelih zrna svake vrste.
- 2 Za pripremu camemberta: zagrijte pećnicu na 200 °C (392 °F). Postavite camembert na lim za pečenje i gornju stranicu prekrijte manjom količinom meda. Pecite 10 minuta u pećnici.
- 3 Otopite maslac u tavi. Pomiješajte grožđe i listove lovora te promiješajte. Sad dodajte smeđi šećer i miješajte. Brzo karamelizirajte smeđi šećer uz neprekidno miješanje. Nakon dvije minute deglazirajte balzamičnim octom.
- 4 Izvadite sir iz pećnice i smjestite ga na tanjur. Prekrijte glaziranim grožđem i listovima lovora. Ukrasite orasima te malom količinom meda i poslužite uz francuski kruh.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Bijelog grožđa, bez sjemenki
200 g	Crnog grožđa, bez sjemenki
2 kom.	Camemberta, velika
1 kom.	Francuskog kruha
2 čajne žličice	Maslaca
2 jušne žlice	Maslinova ulja
2 čajne žličice	Meda
2 čajne žličice	Smeđeg šećera
1	Šalica oraha
4 jušne žlice	Bijelog balzamičnog octa
4 kom.	♦ Lovorov list cijeli

