



# Glazirano grozdje na kamemberju

🕒 20–30 Min   

## Priprava

- 1 Zeleno in črno grozdje operite, nato pa jagode po dolžini razpolovite. Po nekaj jagod obeh sort pustite celih.
- 2 Priprava kamemberja: Pečico segrejte na 200 °C. Kamember položite na nizek pekač in ga po zgornji strani premažite z nekaj medu. Vstavite v pečico in pecite 10 minut.
- 3 V ponvi stopite maslo. Dodajte grozdje in lovorjeve liste ter dobro prepražite. Sedaj dodajte rjavi sladkor in premešajte. Med nenehnim mešanjem hitro karamelizirajte sladkor. Po 2 minutah zalijte z balzamičnim kisom.
- 4 Sir vzemite iz pečice in ga položite na krožnik. Obložite ga z glaziranimi grozdnimi jagodami in lovorjevimi listi. Okrasite z orehi in malo medu ter postrezite z bageto.

## Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Zelenega grozdja (brez pečk)
200 g	Črnega grozdja (brez pečk)
2 cela	Velika kamemberja
1 cela	Bageta
2 žlički	Masla
2 žlici	Oljčnega olja
2 žlički	Medu
2 žlički	Rjavega sladkorja
1	Skodelica orehov
4 žlice	Belega balzamičnega kisa
4 celi	♦ Lovorjevi listi

