



Glazirano grozdje na kamemberju

🕒 20–30 Min 🍷 🍷 🍷

Priprava

Sestavine 2 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

200 g Zelenega grozinja (brez pečk)

200 g Črnega grozinja (brez pečk)

2 cela Velika kamemberja

1 cela Bageta

2 žlički Masla

2 žlici Oljnega olja

2 žlički Medu

2 žlički Rjavega sladkorja

1 Skodelica orehov

4 žlice Belega balzamičnega kisa

4 celi ◆ Lovorjevi listi

- 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 rjav 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.

