



Glazované hrozno na camemberte

🕒 20–30 Min   

Príprava

- 1 Zelené a čierne hrozno umyte a pozdĺžne prekrojte na polovice. Z každého druhu hrozna nechajte pár bobúľ celých.
- 2 Príprava Camembertu: zohrejte rúru na 200 °C (392 °F). Položte Camembert na pekáč a hornú stranu potrite trochou medu. Potom pečte 10 minút v rúre.
- 3 Na panvici rozpustite maslo. Zmiešajte hrozno a bobkový list a premiešajte. Teraz pridajte hnedý cukor a miešajte. Za stáleho miešania rýchlo skaramelizujte hnedý cukor. Po dvoch minútach deglazujte dno pomocou balzamikového octu.
- 4 Vyberte syr z rúry a položte ho na tanier. Na vrch uložte glazované hroznom a bobkový list. Ozdobte vlašskými orechmi a trochou medu a podávajte s bagetou.

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Zelené hrozno, bez jadierok
200 g	Čierne hrozno, bez jadierok
2 kus	Camembert, veľký
1 kus	Bageta
2 ČL	Maslo
2 PL	Olivový olej
2 ČL	Med
2 ČL	Hnedý cukor
1	Šálka vlašských orechov
4 PL	Biely balzamikový ocot
4 kus	♦ Bobkový list celý

