Glazurowane winogrona na serze camembert

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

200 g	Zielone winogrona, bezpestkowe
200 g	Czarne winogrona, bezpestkowe
2 szt.	Camembert, duży
1 szt.	Bagietka
2 łyżeczki	Masło
2 łyżki	Oliwa z oliwek
2 łyżeczki	Miód
2 łyżeczki	Brązowy cukier
1 op.	Szklanka orzechów włoskich
4 łyżki	Biały ocet balsamiczny
4 szt.	Liść laurowy

Przygotowanie

1. Umyj zielone i czarne winogrona i przekrój wzdłuż na połówki. Pozostaw po kilka całych sztuk z każdego rodzaju.
2. Przygotowanie sera camembert: rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C. Połóż ser camembert na blasze do pieczenia i posmaruj wierzch odrobiną miodu. Następnie piecz w piekarniku przez 10 minut.
3. Roztop masło na patelni. Do winogron dodaj liście laurowe i dobrze wymieszaj. Następnie dodaj brązowy cukier i również wymieszaj. Szybko skarmelizuj brązowy cukier, ciągle mieszając. Po dwóch minutach użyj octu balsamicznego do deglasowania patelni.
4. Wyjmij ser z piekarnika i połóż na talerzu. Połóż na nim glazurowane winogrona i liście laurowe. Udekoruj orzechami włoskimi i odrobiną miodu, podawaj z bagietką.