



Struguri glazurați pe brânză Camembert

🕒 20–30 Min. 

Pregătire

- 1 Spală strugurii albi și negri și taie-i în două pe lungime. Lasă întregi câțiva struguri de fiecare culoare.
- 2 Pentru a prepara brânza Camembert: încălzește cuptorul la 200 °C (392 °F). Pune brânza Camembert într-o tavă și toarnă puțină miere deasupra. Apoi lasă la cuptor 10 minute.
- 3 Topește untul într-o tigaie. Aducă strugurii și frunzele de dafin și amestecă bine. Acum aduă zahăr brun și amestecă. Caramelizează rapid zahărul brun amestecând continuu. Folosește oțet balsamic pentru a deglaza tigaia după două minute.
- 4 Scoate brânza din cuptor și așaz-o pe farfurie. Pune deasupra strugurii glazurați și frunze de dafin. Decorează cu nuci și puțină miere și servește cu baghetă.

Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|-------------|------------------------------|
| 200 g | Struguri albi, fără sâmburi |
| 200 g | Struguri negri, fără sâmburi |
| 2 bucată | Brânză Camembert, mare |
| 1 bucată | Baghetă de pâine |
| 2 linguriță | Unt |
| 2 lingură | Ulei de măsline |
| 2 linguriță | Miere |
| 2 linguriță | Zahăr brun |
| 1 | Ceașcă cu nuci |
| 4 lingură | Oțet balsamic alb |
| 4 bucată | ♦ Frunze de dafin întregi |

