

Struguri glazurați pe brânză Camembert

20–30 Min.

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

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. Adaugă strugurii și frunzele de dafin și amestecă bine. Acum adaugă zahăr brun și amestecă. Caramelizează rapid zahărul brun amestecând continuu. Folosește oțet balsamic pentru a deglasa 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.