



# 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. 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 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    |

