

Tost z serem camembert i szynką



Składniki

kromki chleba
tostowego, wstępnie
podpieczone
20 g - masła
plasterki gotowanej,
chudej szynki
plasterki jabłka
150 g - sera Camembert
pieprz świeżo mielony
nieco świeżej posiekanej
natki pietruszki

Opis wykonania

Pomysł na niecodziennie śniadanie.

Kromki chleba tostowego zrumienić w tosterze i posmarować masłem. Na całą powierzchnię tostów nałożyć plasterki szynki. Zamknięte naczynie z plasterkami jabłka ustawić na ruszcie na wysokości 1. Poddusić jak podano poniżej. Plasterki jabłka ułożyć na tostach i dekoracyjnie rozmieścić na nich cienko pokrojone plasterki sera camembert. Doprawić tosty pieprzem, ułożyć na głębokiej blasze do pieczenia i piec na złoty kolor, jak poniżej. Przed podaniem posypać pietruszką. Sposób nastawiania: Duszenie jabłek: Mikrofalówka 600 W, 1-2 minuty. Zapiekanie tostów: grill o dużej powierzchni, mocny, ok. 10 minut.