

Grillowany camembert pod mieszanką studencką i sałatką z rukoli



Składniki

2 szt. - ser camembert
1 łyżka - oliwa z oliwek
250 g - mieszanka studencka
2 łyżka - miód
1/2 szt. - sok z cytryny
5 szt. - morele suszone
5 szt. - pomidory suszone
8 szt. - oliwki zielone
3 łyżka - oliwa z oliwek
1 garść - rukola
1 szczypta - sól

Opis wykonania

Grillowany ser ze słodką nutą moreli rodzynek i orzechów z dodatkiem ostrzejszej sałatki

Krok 1 Na patelni grillowej na małym ogniu i delikatnie muśniętej olejem grillujemy krążki camembert. Jak camembert spuchnie to zdejmujemy z ognia na talerz (ok 2minut z każdej ze stron). Krok 2 Na patelni podsmażamy mieszankę studencką. Krok 3 Następnie dodajemy 2 łyżki miodu i sok z cytryny. Dodajemy pokrojone w kostkę suszone morele i krótko dusimy. przekładamy orzechy z morelami na ser. Krok 4 SAŁATKA: Rukolę, suszone pomidory i pokrojone oliwki mieszamy. Przyprawiamy Układamy na talerzu z serem. Polewamy niewielką ilością oliwy z oliwek.