

Camembert marynowany w białym winie z salsą truskawkową



Składniki

1 szt. - Ser Camembert
200 ml - białe wino
Chardonnay
10 szt. - truskawki
1 łyżeczka - ocet
balsamiczny
0,5 łyżeczka - miód
1 szczypta - świeży pieprz

Opis wykonania

Pyszny kremowy ser z delikatną salsą - pyszne danie na ciepłe wieczory.

Ser camembert wyciągamy z opakowania odcinamy górną skórkę, przekładamy do szklanego naczynia zalewamy winem i odstawiamy do lodówki na 24 h.

Po tym czasie ser przekładamy na papier do pieczenia i wstawiamy do nagrzanego do 180 C piekarnika na 30 minut.

Truskawki w miarę drobno pokroić wymieszać z resztą składników. Podawać gorący ser z zimną salsą. Smacznego !