

Camembert zapečený s medem a hroznovým vínem

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23893

Suroviny

Ingredience:

2 ks camembertu

200 g kuliček hroznového vína světlé i tmavé

8 lžic medu

12 lístků máty

Postup

Příprava:

Sýr jsme rozkrojili napůl. Kolečka sýru jsme položili na pečicí papír a navršili na ně kuličky hroznového vína a zalili je jednou lžicí medu. Potom jsme sýry dali do rozpálené trouby zapéct dozlatova. Zapečené jsme přendali na talíře, přelili je zbylým medem a posypali jemně nasekanou mátou.