

Camembert s brusinkami a ořechy

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 ks	camembert či hermelín
2 lžíce	olivový olej
	rozmarýn (nemusí být)
hrst	vlašské ořechy
	brusinky (např. zavařené)
	bageta



Postup přípravy

Camembert (hermelín) položíme na alobal (či pečicí papír) a potřeme z obou stran troškou olivového oleje. Máme-li rozmarýn, vložíme ho na sýr. Zabalíme a necháme rozpéct v přehřáté troubě při 190 stupních Celsia (popř. na grilu) asi deset minut, dokud sýr úplně nezměkne. Ořechy mezitím můžeme pro zvýraznění chuti minutku nasucho poválet na rozpálené pánvi. Sýr vybalíme, přelijeme zavařenými brusinkami a posypeme opraženými ořechy. Podáváme s opečenými plátky bagety.