

Pieczony camembert ze śliwkami i orzechami

Czas ogółem **17 min** 5 min Czas przygotowania **12 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

2.730 kJ / 650 kcal

Tłuszcz: **39 g** Białko: **30 g**

Węglowodany: **44 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

250 g sera camembert
0,5 łyżeczki oliwy
2 gałązki świeżego
rozmarynu
200 g śliwek
25 g orzechów włoskich
4 łyżki Sos Teriyaki BBQ z
miodem Kikkoman
0,5 łyżeczki pieprzu
2 plasterki z chleba na zakwasie

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

250 g sera camembert - **0,5 łyżeczki** oliwy - **2** gałązki świeżego rozmarynu
Natnij wierzch camemberta, skrop oliwą i włóż w nacięcia gałązki rozmarynu. Umieść ser w naczyniu, które nadaje się do air fryera.

Krok 2

200 g śliwek - **25 g** orzechów włoskich - **3 łyżki** Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman
Śliwki pokrój w ćwiartki i wraz z orzechami wymieszaj z Sosem Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman. Ułóż obok camemberta i piecz w air fryerze przez 12 minut w 200°C.

Krok 3

1 łyżka Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman - **0,5 łyżeczki** pieprzu - **2 plasterki** z chleba na zakwasie
Po upieczeniu polej całość Sosem Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman i posyp pieprzem. Podawaj z grzankami.