



ANT LAUŽO KEPTAS CAMEMBERT SŪRIS

2-3 vnt. Camembert sūrio

4 vnt. figų

400 g raudonųjų besėklių vynuogių

50 g migdolų riešutų

50 g graikinių riešutų

2-3 šaukštai medaus

alyvuogių aliejaus

šviesios raugo duonos (bagetės
patiekimui)

Sūrio paviršiuje padaryti kelias įpjovas, figas perpjauti perpus.

Į ketaus keptuvę perkelti sūrį, apšlakstyti jį medumi. Tarpuose dėlioti vynuoges ir figas, viską barstyti riešutais ir pagardinti alyvuogių aliejumi.

Keptuvę uždengti folija ir kepti ant žarijų apie 20 minučių arba kol sūris pasilydys, o vynuogės ir figos suminkštės.

Dar karštą sūrį su priedais kabinti šaukštu ir patiekti ant riekės duonos.