



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15**



Elkészítés: **40 perc**



Havas Dóra

EGÉSZBEN SÜLT CAMEMBERT VÖRÖSBOROS HAGYMALEKVÁRRAL

Jöhet egy fantasztikus sült camembert, mellé pedig isteni vörösboros hagymalekvár? Dóra és Feri legújabb fogásával garantáltan kényeztetni fogja az ízlelőbimbókat! Próbáljátok ki!

HOZZÁVALÓK

1 db egész camembert
3 ág rozmaring

1 marék dió
fél dl száraz fehérbor
3 fej lilahagyma
2 gerezd fokhagyma

3 dl balzsamecet
fél dl száraz vörösbor
1 evőkanál olívaolaj
HOZZÁVALÓK A

TÁLALÁSHOZ

1 db Baguette
ALLERGÉNEK

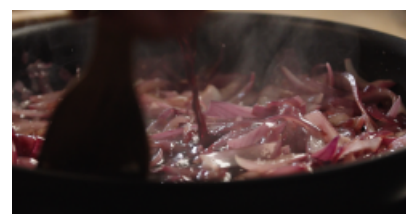
1

A hagymához az olajat felhevítjük egy serpenyőben, és rádobjuk a vékonyra szeletelt hagymát és fokhagymát.



2

Ha megpuhultak, felöntjük a balzsamecettel és a vörösborral, és 20 percig gyöngyöztetjük, közben gyakran megkeverjük.



3

A camembert sajtot, ha nem fa dobozban van, kivesszük a csomagolásból és hőálló tálba tesszük (vagy a fa dobozban sütjük).



4

Megtűzdeljük rozmaring ágakkal, megszórjuk dióval és egy kevés fehérborral is meglocsolhatjuk.

5

20 percre a 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük, és pirosra sütjük. Akkor jó, ha a belseje teljesen folyósra olvad.

6

Azonnal tálaljuk a hagymalekvárral és friss baguette-tel.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

