



ZAPIEKANY SER CAMEMBERT Z JAJEM

 25-30 MINUT  2 PORCJE

SKŁADNIKI



- 2 jaja Kotlina Natury
- 2 sery camembert
- 2 łyżki masła
- 3 łyżki miodu
- 200 g różnych orzechów: włoskich, laskowych, nerkowca
- gałązki świeżego tymianku

PRZYGOTOWANIE



1. Na patelni rozgrzać masło, dodać orzechy i gdy się zarumienią, polać je miodem. Mieszać przez chwilę na ogniu, a następnie masę odstawić na bok.
2. Sery otworzyć, ale nie wyciągać z papieru. Ściąć górę twardej skórki, wydrążyć łyżeczką dziurę na jajo, ale tak by nie przebić dolnej skórki.
3. Po wydrążeniu dziur, do każdego sera wbić po jednym jajku i zapiec w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez około 10 minut, tak aby białka się ścięły.
4. Po upływie czasu zapieczone sery wyciągnąć z piekarnika, posypać tymiankiem. Całość podawać ze świeżym chlebem i masą orzechową.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU,
ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL