



Gasztobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig VII. Provence-i camembert

2009 november 28. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkező

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Hozzávalók:

3 csomag camembert,

2-2 friss ág rozmaring, kakukkfű, zsályalevél, babérlevél,

vagy, ennek megfelelően 1-1 tk szárított fűszer

1 tk fehér bors

Hidegen sajtolt olívaolaj a felöntéshez



Sajtok fehér kérgét levágni és a fűszerekkel együtt jól lezárható üvegbe tesszük. Olívaolajjal felöntjük úgy, hogy teljesen befedje. Hűtőszekrénybe tesszük érlelni, 10 nap után már fogyasztható, és kb. 3 hónapig eláll.

Természetesen minél többet érlelődik, annál ízletesebb.

A sajtok levágott kérgéből készíthetünk mártást, vagy vajjal és egy kis tejföllel habosra keverve, finom szendvicskrémet.

MJ és Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com>

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja



Ajánló