



Flag-gasztró magazin: Batyuban sült camembert sajt

2010 december 10. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Gyors vacsora, vagy beszélgetés- mártogatós-kenes. Ideális azokra a napokra, mikor készen érünk haza az ünnepi előkészületből, vásárlásból. Nem kell hozzá a csúcs francia sajt, mert az ízeket fokozzuk a fűszerezéssel.

Tehetünk rá pár csepp vörösbort, ízesített olívaolajt, fokhagymakrémet, vagy balzsamecet s?rítményt. A lehet?ségek korlátlanok, egyedi ízesítéssel pompás vendégvárós ételt készíthetünk, és pár perc alatt elkészülhet.



Hozzávalók:

- 1-1 camembert sajt, legalább 125 g-os, (személyenként)
- zöld f?szerek (szárított petrezselyem, oregánó, bazsalikom, [provanszi keverék](#)..)
- só, bors, olívaolaj, alufólia, növényi olaj
- a tálaláshoz: bagett, pirított kenyér szeletek, grissini, kétszersült.

Egy éles késsel bevágom a sajt tetejét, meghintem sóval, borssal, zöld f?szerrel és egy kis olajjal. Helyes kis batyut formázok bel?le, és meleg süt?ben, 200 C-on, 10-12 percet sütöm. Ehetjük a fóliából, vagy ha ügyesek vagyunk, akkor ki boríthatjuk egy tányérra.

Jó étvágyat hozzá!

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD A trianoni győzatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

