



Grillowany camembert z sosem na bazie czerwonego wina i dżemu z owoców leśnych

 My Little Food Safari

Polecane na: [z grilla](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

okrągłe serki camembert - 3-4 szt. gładki dżem z owoców leśnych - 350 ml
sos: -
wytrawne czerwone wino - 250 ml dodatkowo: czerwony pieprz ziarnisty - - trochę

Dodatkowe info:

Niebanalne, a jednocześnie proste i pyszne danie z grilla. Kremowy rozplwający się serek camembert idealnie komponuje się ze smakiem wytrawnego czerwonego wina i owoców leśnych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sos:

Czerwone wino wlewamy do rondelka i gotujemy do wyparowania alkoholu. Do wina dodajemy dżem i chwilę podgrzewamy. Mieszymy, aż wino i dżem się połączą. Przelewamy do sosjerki.

Camembert:

Serki kładziemy na rozgrzany grill i chwilę opiekamy z każdej strony. Serki przekładamy na talerze. Posypujemy rukolą. Polewamy sosem i posypujemy ziarenkami czerwonego pieprzu. Smacznego.