# Wytrawne truflowe grzanki camembert na słodko kwaśnej sałacie z owocami

Katarzyna Malewska

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski, sałatki, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

15 min

2 porcje

## Składniki:

- kromki chleba - 6 szt.
- olej truflowy - - trochę
- zioła prowansalskie - - do smaku
- ser camembert - 1/2 opakowanie
- młode listki mięty - 6 szt.
- sałata - - trochę
- sałata rzymska - 1 szt.
- kiwi - 1 szt.
- sok z limonki - - trochę
- winogrona - kilka szt.
- pomidorki koktajlowe - kilka szt.
- awokado - 1/2 szt.
- granat (pestki) - 1 garść
- krem z octu z Modeny - - trochę

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* (grzanki): Z kromek wytnij szklanką okrągłe kształty. Ser camembert potnij na 6 kawałeczków. Rozgrzej patelnię, wlej na nią trochę oleju truflowego - obsmaż delikatnie wycięte grzanki, do złotego koloru i obsyp ziołami prowansalskimi, od razu połóż kawałek camemberta i wbij w niego młode listki mięty. Z pozostałości kromek po pokrojeniu na małe kawałeczki możesz przygotować w podobny sposób grzanki np. do zupy.

*KROK 2:* Oddziel liście od sałaty, umyj, odwiruj i ułóż na 2 talerzach. Umyj pomidorki, winogrona, kiwi. Kiwi obierz, pokrój na plasterki, pomidorki przetnij na połówki. Winogrona, kawałki kiwi i pomidorki ułóż na sałacie. Umyte Awokado przekrój, łyżeczką wydrąż kawałeczki miąższu. Łyżeczką i dołóż do sałaty.

*KROK 3:* Ułóż na talerzu po 3 grzanki, polej sosem balsamicznym, skrop sokiem z limonki i posyp pestkami granatu.