

Camembert pieczony z figami

Wskazówki

- Czas przygotowania: 30 minut
- 2 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 403 kcal \ B-15 g \ T-29 g \ W-23 g \ Bł-3 g
- Wartość odżywcza 100 g dania: 251 kcal \ B-9 g \ T-18 g \ W-14 g \ Bł-2 g

Składniki

- ✓ ser camembert – 1 opakowanie (125 g)
- ✓ figi, świeże – 3 sztuki (150 g)
- ✓ pistacje – 2 garście (30 g)
- ✓ miód – 1 łyżeczka (12 g)
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku
- ✓ oliwa – 1 łyżeczka (5 g)

Przygotowanie

1. Ser natnij, przełóż do naczynia żaroodpornego.
2. Figi pokrój na kawałki i dołóż do sera.
3. Całość posyp pistacjami, dopraw solą, pieprzem i skrop oliwą oraz miodem.
4. Piecz w 200C przez ok 25-27 minut

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/camembert-pieczony-z-figami/>