

## Camembert pieczony z pomidorkami

### Wskazówki

- Czas przygotowania: 30 minut
- 2 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 279 kcal \ B-11 g \ T-24 g \ W-4 g \ Bł-1 g
- Wartość odżywcza 100 g dania: 228 kcal \ B-9 g \ T-20 g \ W-3 g \ Bł-1 g

### Składniki

- ✓ ser camembert – 1 opakowanie (125 g)
- ✓ czosnek – 1 ząbek (5 g)
- ✓ pietruszka, natka – 1/2 łyżeczki (3 g)
- ✓ bazylija, świeża – 1/2 łyżeczki
- ✓ pomidorki koktajlowe – 1 garść (100 g)
- ✓ oliwa – 1 łyżka (10 g)
- ✓ suszone pomidory z czosnkiem – 1/2 łyżeczki
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku

### Przygotowanie

1. Do naczynia żaroodpornego przełóż camembert i natnij. Dorzuć pomidorki koktajlowe.
2. Na serze ułóż przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekaną natkę i bazylię oraz suszone pomidory z czosnkiem. Dopraw solą i pieprzem.
3. Całość skrop oliwą i zapiekaj przez 25 minut w 200C.
4. Podawaj z grzankami.

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