

## Camembert zapiekany z suszonymi pomidorami

### Wskazówki

- Czas przygotowania: 30 minut
- 2 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 298 kcal \ B-11 g \ T-27 g \ W-3 g \ Bł-1 g
- Wartość odżywcza 100 g dania: 337 kcal \ B-13 g \ T-30 g \ W-3 g \ Bł-1 g

### Składniki

- ✓ ser camembert – 1 opakowanie (125 g)
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku
- ✓ suszone pomidory z czosnkiem – 1/2 łyżeczki
- ✓ suszone pomidory w oleju – 4 sztuki (40 g)
- ✓ czosnek – 1 ząbek (3 g)
- ✓ bazylija, świeża – 1 łyżeczka
- ✓ oliwa – 1 łyżka (10 g)

### Przygotowanie

1. Ser natnij, przełóż do naczynia żaroodpornego.
2. Wyłóż ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę oraz pokrojone suszone pomidory.
3. Całość dopraw solą, pieprzem, pomidorami z bazylią i skrop olejem z suszonych pomidorów lub oliwą.
4. Piecz w 180C przez ok 17-20 minut.
5. Podawaj z grzankami.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/camembert-zapiekany-z-suszonymi-pomidorami>