

Camembert sajt batyu

A mi családunk nagyon szereti a sajtokat. Ehhez hasonló étel először a franciáknál ettem. Amikor hazajöttünk, megpróbáltam elkészíteni. Szerintem sikerült.

Személy 1 főre	Előkészítés 5 perc	Sütés 10 perc
Sütő Alsó-felső sütés középső rács		Sütési fok 220 °C

HOZZÁVALÓK:

- 1 db camembert sajt
- 1 csipet rozmaring
- 1 kicsi gerezd fokhagyma
- Frissen őrölt bors
- 1 teáskanál olívaolaj
- 1 evőkanál fehér bor
- Alufólia a sütéshez

- Tálaláshoz:

Balzsamecet

ELKÉSZÍTÉS:

1. Melegítsük fel a sütőt 220 °C-ra.
2. A sajtot vágjuk ketté úgy, hogy két fél korongot kapjunk.
3. A fokhagymát vékony karikákra vágjuk fel.
4. Készítsünk elő 2 db alufólia darabot és tegyük rá a fél sajtokat.
5. A sajtokra szórjunk rá rozmaringot és őrölt borsot. Tegyük rá néhány fokhagyma karikát. Locsoljuk meg olívaolajjal és fehér borral.
6. Az alufólia négy csücskét fogjuk meg és csavarjuk össze vagyis készítsünk belőle egy batyut.
7. Tegyük egy tepsibe és 10 perc alatt süssük meg.
8. Tálaláskor locsoljunk rá balzsamecetet.

Tipp:

- A rozmaring más zöldfűszerrel is helyettesíthetjük pl.: bazsalikom, oregánó, kakukkfű, borsikafű.
- A fehér bor nem kötelező elem, elhagyható, de nagyon kellemes ízt ad az ételnek.

- Ha olyan camembert sajtot veszünk, ami fa dobozban van, tegyük vissza a fél sajtokat a doboz tetejébe és aljába. Fűszerezzük. Tegyük tepsibe és süssük meg. Így nem kell alufóliát használnunk.

Videó: https://www.youtube.com/watch?v=lyn3OBOa6WA&ab_channel

Család és Citrom 

<https://csaladescitrom.hu/>