

Салата с мариновано сирене Камембер

Пикантно сиренце

about 2 буркана ((370 мл)



Easy

up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

- 250 мл олио
- 1 с.л. захар
- 1 пак. Пикант фикс - люта Dr.Oetker
- 3 с.л. оцет (6% или 9%)
- 450 г сирене Камембер
- 1 бр. чушки (червена)
- 1 бр. чесън
- 1 бр. лук
- 20 бр. маслини (черни без костилка)

1 Приготовяне:

Разтворете захарта, Пикантфикса и оцета в олиото на ниска температура. След като захарта се разтопи, отстранете маринатата от котлона и я оставете да изстине. Наредете сиренето на кубчета и го наредете в буркани. По желание може да прибавите към сиренето маслини, чесън, лук и други зеленчуци, след което залейте с маринатата.

Затворете добре бурканите и ги оставете за около 5 дена в хладко и тъмно помещение.

Tip from the Test Kitchen

- Сиренето Камембер е изключително богато на витамин В12, който участва в образуването на червените кръвни телца.