

Crostini s groždem, camembertom i orasima

VRIJEME PRIPREME

> 15 min



Sastojci

- 250 g K Plus camemberta
- 1 manji baguette
- 30 ml K Plus maslinovog ulja
- 15 ml K Plus aceta balsamica
- 1 srednji grozd crvenog grožđa
- 30 g Garden Good oraha
- K Plus rukola
- majčina dušica
- prstohvat soli



Skeniraj za prikaz na web stranici



Tavu zagrijte na srednjoj vatri. Ulijte maslinovo ulje i dodajte grožđe. Nakon par minuta promiješajte, sasvim lagano posolite i zalijte žlicom aceta balsamica. Pecite još minutu.

Na tostirani kruh složite nekoliko kriški camemberta, položite nekoliko listova rukole i grožđe.

Pospite listićima majčine dušice i orasima.

Dobar tek!

Video recept pogledajte na našem YT kanalu.