

Pečeni camembert s krumpirom i češnjakom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

4 x 100 g camemberta
2 glavice češnjaka
600 g mladog krumpira
krupna sol
100 ml maslinovog ulja

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Krumpir operite, stavite na pleh 60 ml maslinovog ulja, rasporedite krumpir i raspolovljene glavice češnjaka, sve posolite krupnom soli i pecite 40 minuta na 180 °C.

U međuvremenu skrojite masni papir za 4 zdjelice u kojima ćete peći sir, obložite zdjelice i u svaku stavite 1 sir.

Nakon 30 minuta pečenja krumpira stavite u pećnicu i sir i zajedno pecite još 10 minuta.

Pečeni krumpir i češnjak pikantirajte preostalim maslinovim uljem i poslužite uz sir.