

Crostini s grožđem, camembertom i orasima



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



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



Nutritivne vrijednosti

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