

Camembert pečený v horkovzdušné fritéze se švestkami

Celkový čas vaření **17 min.** 5 min. Doba přípravy **12 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.730 kJ / 650 kcal

Tuky: **39 g** Bílkoviny: **30 g**
Sacharidy: **44 g**

INGREDIENCE

2 Porce

250 g camembertu
0,5 čajové lžičky olivového oleje
2 snítky čerstvého rozmarýnu
200 g švestek
25 g vlašských ořechů
4 polévkové lžíce Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
0,5 čajové lžičky černého pepře
2 plátky kváskového chleba

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

250 g camembertu - **0,5 čajové lžičky** olivového oleje - **2** snítky čerstvého rozmarýnu
Na horní straně camembertu udělejte několik zářezů, pokapejte ho olivovým olejem a do zářezů zasuněte snítky rozmarýnu. Vložte do nádoby vhodné pro použití v horkovzdušné fritéze.

Krok 2

200 g švestek - **25 g** vlašských ořechů - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
Švestky nakrájejte na čtvrtky a promíchejte je s vlašskými ořechy a omáčkou Kikkoman Teriyaki BBQ s medem & kouřovou příchutí. Rozložte směs vedle camembertu a pečte v horkovzdušné fritéze při 200 °C po dobu 12 minut.

Krok 3

1 polévková lžíce Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí - **0,5 čajové lžičky** černého pepře - **2 plátky** kváskového chleba
Po upečení pokapejte vše další omáčkou Kikkoman Teriyaki BBQ s medem & kouřovou příchutí, posypte černým pepřem a podávejte s kváskovým chlebem.