Pečený camembert s ořechy a medem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 ks	camembert
60 g	vlašské ořechy
2 lžíce	med
1 lžíce	olivový olej
	čerstvý rozmarýn
	čerstvě mletý pepř
	bageta k podávání



Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180 °C. Camembert vybalíme a vložíme do dvou malých zapékacích misek vyložených pečicím papírem. Vrchní část sýrů lehce nařízneme do kříže, potřeme olivovým olejem a posypeme čerstvě mletým pepřem. Na každý camembert položíme malou snítku rozmarýnu a posypeme ho částí nasekaných vlašských ořechů. Pečeme přibližně 12 až 15 minut, dokud sýr uvnitř nezměkne. Mezitím krátce nasucho opražíme zbývající ořechy a bagetu nakrájíme na plátky, které můžeme lehce opéct. Hotové camemberty pokapeme medem, posypeme opraženými ořechy a ihned podáváme s bagetou.