

# Ser brie z owocami i karmelem

Szukasz pomysłu na szybką i pyszną przekąskę? Skorzystaj z naszego przepisu.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

## LICZBA PORCJI:

8

---

## SKŁADNIKI:

250 g sera brie

1/3 szklanki polewy karmelowej do lodów

25 g suszonych żurawin

25 g suszonych jabłek, pokrojonych

25 g orzechów włoskich, posiekanych

1 bagietka (400 g), pokrojona na kromki i opiekzona

## PRZYGOTOWANIE:

1) Włożyć ser brie do naczynia, którego można używać w kuchence mikrofalowej. Wymieszać w misce polewę karmelową z żurawinami, jabłkami i orzechami. Wstawić ser do kuchenki mikrofalowej na 60–90 sekund, aż się rozpuści. Połączyć ser. Podawać z opiekzonymi kromkami bagietki.

## **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 412 kcal, 16 g tłuszczów (w tym 6 g NKT), 28 mg cholesterolu, 568 mg sodu, 57 g węglowodanów, 4 g błonnika, 12 g białka

*Źródło zdjęcia: Adobe Stock*