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 opieczona

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. Polać ser. Podawać z opieczonymi 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