

Smokve: Pečeni kamember sa smokvama i orasima

Pečeni kamember sa smokvama i orasima

12 zrelih smokava
2 kašike sirćeta
100 ml crvenog vina
50 g oraha
grančice majčine dušice
4 kašike meda
250 g kamember sira
himalajska so
šareni biber

Brusketi

1 integralni baget
beli luk u granulama
mediteransko začinsko bilje
mediteransko ulje

Način pripreme

Iseći vrhove smokava da se rascvetaju. Poređati u posudu za pečenje i ostaviti mesta u sredini za sir. Poređati i orahe oko smokvama. Pomešati sirće i vino i preliti time sve smokve sa orasima. Začinite himalajskom solju i šarenim biberom. Iseći vrh sira kao poklopac i ceo komad sa poklopcem na vrhu staviti u sredinu posude za pečenje. Na kraju naneti med. Peći 15 minuta u zagrejanoj rerni na 180°C.

Priprema brusketi: Pomešati ulje sa belim lukom i mediteranskim začinskim biljem, namazati isečen baget i staviti u rernu 5 minuta na 200 stepeni. Pečeni kamember sa smokvama servirati sa ispečenim brusketima.

