


Закуска из камамбера и томатов

Соберите друзей за ужином с нежнейшим камамбером в аэрогриле. Всего 10 минут, и кухня наполнится изысканным сырным ароматом с нотками трав!

 10 минут

Ингредиенты

Камамбер — 1 шт

Чеснок — 1-2 зубчика

Помидоры черри — 250 г

Багет — 1 шт

Оливковое масло — 3 ст. л.

Розмарин — 1-2 веточки

Приправа «итальянские травы» — по вкусу

Приготовление

1. Сделать надрезы на сыре, но не до конца. В разрезы вставить ломтики чеснока.
2. В чашу аэрогриля выложить камамбер, помидоры черри, ломтики багета.
3. Все сбрызнуть оливковым маслом, присыпать приправой, добавить веточку розмарина.
4. Запекать в аэрогриле при 180 градусах около 10 минут. Приятного аппетита!

