

Grillezett camembert ínycsuszalátával



Hozzávalók:

8 darab, egyenként 12 dkg-os kerek camembert sajt, 16 vékony szelet főtt füstölt húsos szalonna (ez el is maradhat), 2 evőkanál olaj

a szőlősalátához:

1,2 kg lehetőleg mag nélküli szőlő (piros, fekete, zöld vegyesen), kb. 1 csapott kiskanálnyi só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 8 evőkanál olaj (legjobb a szőlőmagolaj), 2 evőkanál méz, 1 csomó újhagyma, 1 csokor petrezselyem

1. A szőlőt megmossuk, leszemezzük, a szemeket kettévágjuk, magjaikat kiszedjük (egyszerűbb, ha mag nélküli szőlőt veszünk hozzá), majd tálba szórjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, az olajjal és a mézzel összekeverjük. Az újhagymát megtisztítjuk és zöldjével együtt apróra vágjuk, a petrezselymet finomra aprítjuk. A szőlőhöz adjuk, de úgy kalkuláljunk, a szőlő a hagymával és a petrezseltemmel ne álljon több órán át.
2. A sajtokat 2-2 szelet szalonnával körbetekerjük, de ez el is maradhat. Serpenyőben egy kevés olajat forrósítunk, a sajtokat rárakjuk, és oldalanként kb. 2 percig sütjük. A szőlősalátával azon nyomban tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: fajtánként 30 perc

Egy adag: 1267 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.