



przepisy.pl

Ser Camembert z czerwonym Pesto i z talarkami ziemniaków

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 0.5 kilogramów
- pieprz
- ser camembert - 2 sztuki
- sól
- orzeszki piniowe - 3 łyżki
- czosnek - 2 sztuki
- oliwa - 6 łyżek
- bazylią - 1 pęczek
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- tarty parmezan - 3 łyżki
- suszone pomidory w oliwie - 0.5 szklanek
- Pesto:

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaczki ugotuj, mają być miękkie, następnie pokrój w talarki.
2. Włóż do jednego naczynia suszone pomidory w oliwie, czosnek orzeszki piniowe, tarty parmezan, oliwę, koncentrat pomidorowy i zmiksuj blenderem. Dodaj do smaku pieprz i sól.
3. Z sera Camembert ściąamy górną skórkę i w miejsce po niej smarujemy dużą ilością sosu Pesto.
4. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika 180 stopni na 10 minut.
5. Podawaj na gorąco z talarkami ziemniaków . Na koniec dodaj bazylię dla poprawy kolorytu potrawy

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl