

Camembert pečen u fritezi na vrući zrak sa šljivama

Ukupno vrijeme **17 min.** 5 min. vrijeme pripreme **12 min.** vrijeme kuhanja

Prehrambene vrijednosti (po porciji)
2.730 kJ / 650 kcal

Masti: **39 g** Bjelančevine/proteini: **30 g**
Ugljikohidrati: **44 g**

SASTOJCI

2 porcije

250 g	Camembert sir
0,5 žlica	maslinovog ulja
2	grančice svježeg ružmarina
200 g	šljiva
25 g	oraha
4 žličica	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ umak s medom i okusom dima</u>
0,5 žlica	crnog papra
2 kriške	tosta od kiselog tijesta

PRIPREMA

Korak 1

250 g camemberta sira - **0,5 žlica** maslinovog ulja - **2** grančice svježeg ružmarina
Zarežite gornju površinu camemberta, pokapajte maslinovim uljem i umetnite grančice ružmarina u zareze. Stavite sir u posudu prikladnu za air fryer.

Korak 2

200 g šljiva - **25 g** oraha - **3 žličica** Kikkoman Teriyaki BBQ umak s medom i okusom dima
Narežite šljive na četvrtine pa ih pomiješajte s orasima i Kikkoman Teriyaki BBQ umakom s medom i dimljenim okusom. Rasporedite ih pored camemberta i pecite u air fryeru na 200 °C 12 minuta.

Korak 3

1 žličica Kikkoman Teriyaki BBQ umak s medom i okusom dima - **0,5 žlica** crnog papra - **2 kriške** tosta od kiselog tijesta
Nakon pečenja sve prelijte s Kikkoman Teriyaki BBQ umaka s medom i dimljenim okusom, pospite crnim paprom i poslužite uz tost.