Tost z camembertem i żurawiną

Chrupiący tost z kremowym camembertem i lekko kwaśną żurawiną to prosta, jesienna przekąska gotowa w kilka minut. Połączenie rozpływającego się sera i owocowej nuty świetnie sprawdzi się na ciepłą kolację, przekąskę na wieczór lub domowe spotkanie.

Ilość porcji: 1
Czas przygotowania: 10 min



Składniki

- 2 kromki pieczywa tostowego
-
- camembert
-
- żurawina do mięs lub konfitura żurawinowa
-
- masło lub inny tłuszcz odpowiedni do opiekania

Wykonanie:

Rozgrzej Breville Solo Maker, aż zapali się zielona kontrolka gotowości.

Posmaruj zewnętrzne strony obu kromek pieczywa masłem.

Na jednej kromce ułóż kawałki camemberta i dodaj niewielką ilość żurawiny. Zostaw około 2 cm wolnego miejsca przy krawędziach, aby nadzienie nie wypłynęło podczas opiekania.

Przykryj drugą kromką, stroną posmarowaną masłem na zewnątrz.

Zamknij opiekacz i opiekaj przez około 4–5 minut, aż pieczywo będzie złociste i chrupiące, a camembert miękki i rozpływający się.

Ostrożnie wyjmij tost niemetalową łopatką i podawaj od razu.