KIKKOMAN

Pečeni Kamember sa šljivama iz friteze

Ukupno vreme **17 min** **5 min** vreme pripreme **12 min** vreme kuvanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
2.730 kJ / 650 kcal

Masti: **39 gr** Protein: **30 gr**
Ugljeni hidrati: **44 gr**

SASTOJCI

2 porcije

250 gr	kamembera
0,5 kašičica	maslinovog ulja
2	svežeg ruzmarina
200 gr	šljiva
25 gr	oraha
4 kašike	Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom, zadimljen
0,5 kašičica	crnog bibera
2 kriški	tosta od kiselog testa

PRIPREMA

Korak 1

250 gr Kamembera - **0,5 kašičica** maslinovog ulja - **2** grančice svežeg ruzmarina
Zarežite gornju površinu Kamembera, nakapajte maslinovo ulje i u proreze utaknite ruzmarin. Stavite sir u posudu pogodnu za pripremu u fritezi na vruć vazduh.

Korak 2

200 gr šljiva - **25 gr** oraha - **3 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom, zadimljen
Isecite šljive na četvrtine i pomešajte ih sa orasima i sosom Kikkoman Terijaki BBQ sa Medom. Rasporedite pored Kamembera i pecite u fritezi na vruć vazduh na 200 °C tokom 12 minuta.

Korak 3

1 kašika Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom, zadimljen - **0,5 kašičica** crnog bibera - **2 kriški** tosta od kiselog testa
Nakon pečenja, sve prelijte sa još malo sosa Kikkoman Terijaki BBQ sa Medom, pospite crnim biberom i poslužite uz tostirani hleb.