

# 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 & ukusom  
dima  
**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 & ukusom dima  
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 & ukusom dima - **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.