**Жареный сыр Камамбер**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Alena\Desktop\DSCF2672.jpg | **Ингредиенты (на 1 порцию):**   * Сыр Камамбер -1 шт. * Мука- 10-15 гр. – 1 ч.л. * Масло сливочное– 1 ч.л. * Масло растительное– 1 ч.л. * Красное сухое вино -0,5 ст. * Замороженная клубника (или любые другие любимые ягоды) -1/3 стакана * Сахар или мед по вкусу (в зависимости от предпочтений) ок. 2 ч.л. * Салат микс для декора * Оливковое масло для декора |

**Способ приготовления:**

**Готовим соус:** на разогретой растительным маслом сковороде обжариваем клубнику, добавляем вино, сахар или мед и выпариваем до загустения.

На другой сковороде смешиваем растительное и сливочное масла.

Сыр Камамбер обваливаем с двух сторон в муке (лишнее обтряхиваем!) и жарим на сковороде на среднем огне до золотистой корочки.

Поливаем соусом сыр, украшаем (по желанию) микс-салатом и подаем к столу.

Приятного аппетита!