**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!