



Grillezzünk! - Bajor(os) krém (camembert körözött)

2011 szeptember 07. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Nagyon régen kóstoltam a bajor(os) krémet, még Németországban. A kóstolásnál elmesélték az apróbb, ám fontos részleteket. Csak érett sajtból készítik, és legalább 3 féléb?!

Sózott házi vaját használnak, frissen zúzott színes borsot és fehér hagymát, amit lereszelnek. Hideg helyen

legalább egy éjszakát érlelik.

Egy kicsit átdolgoztam, modernizáltam. Tettem bele tihanyi, francia és lengyel camembert sajtot. A sajtok már 2 hete a hűtőben érleltek, és mivel sózott házi vajam nem volt, ezért tejszínes krémsajttal dúsítottam.

Kenhetjük szendvicskrémmek, mártogathatunk bele grissinét, de nagyon finom csíkokra vágott pita tésztával is.



Hozzávalók:

40-50 dkg érett camembert sajt

20 dkg natúr krémsajt

2-3 ek tejföl

2 kis fej fehér hagyma

Durvára tört színes bors, só

A hagymát lereszeljük, a sajtokat felkockázzuk, és egy keverőtálban villával összetörjük.

Hozzákeverjük a hagymát, a sót és egy kis borsot. Hozátesszük a krémsajtot, jól kikeverjük, és tejföllel lazítjuk. Kóstolás, és szükség szerint ízesítjük. Fedeles edényben, hűtőben 1-2 napot érleljük.

Szerző: SFL

További információk és receptek:

www.maxkonyhaja.blogspot.com

www.thechefviki.blogspot.com

www.garffyka.blogspot.com

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláztatról tabumentesen



Ajánló