

# Рецепт дня: камамбер в хлебе - французская альтернатива фондю

Раз уж у нас долгие праздники, почему бы не заняться кулинарными экспериментами? Делюсь с вами простым французским рецептом сырного блюда для самых голодных и ленивых.

Традиционно блюдо «расплавленный сыр в хлебе» делают с камамбером, но поскольку у нас санкции, сэр, можете попробовать приготовить его с любым мягким сливочным сыром из коровьего молока. Сыр обязательно должен быть круглой формы, а вообще данное блюдо - французский аналог швейцарского фондю, где в роли кастрюльки выступает тесто.



Блюдо дико калорийное, но вкусное до неприличия, или я просто так сильно сыр люблю? Итак, приступим к его приготовлению.

### **ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИРОГА**

- готовое слоеное тесто (одна упаковка)
- камамбер или любой другой сыр из коровьего молока круглой формы, 250 г
- свежий тимьян
- чеснок, 2 зубчика
- жидкий мед, две столовые ложки
- яйцо, одна штука
- черный молотый перец

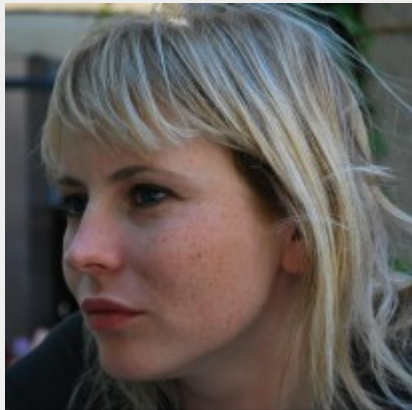
Вырежьте из теста достаточно большой круг, дабы его хватило на то, чтобы поместить внутрь сыр, а края теста завернуть вокруг начинки и полностью закрыть ее бока. Теперь положите внутрь сыр и оберните его тестом. При этом тесто не должно закрывать сыр полностью, макушка сыра у нас остается неприкрытой. Тесто необходимо как следует прижать к бокам, чтобы оно основательно закрепилось.

Теперь острым ножом сделайте несколько глубоких вертикальных разрезов на макушке сыра, той самой, что не

покрыта тестом. Возьмите чеснок, очистите его, измельчите и заложите в надрезы на верхушке сыра. Теперь берем веточки тимьяна и втыкаем их в эти же надрезы, куда мы утрамбовывали чеснок. При этом не нужно пытаться запихнуть тимьян в сыр полностью, пусть себе торчит наполовину наружу. Поливаем сверху нашу конструкцию жидким медом (одна-две столовые ложки) и немного перчим ее макушку черным перцем. В финале разбиваем яйцо, отделяем желток и смазываем им тесто, чтобы после выпечки оно стало золотистым.



Собственно, почти все. Теперь разогреваем духовку до 170° и выпекаем пирог в течение 15-20 минут, пока тесто не станет золотисто-коричневым, а сыр жидким. Готово! Есть блюдо нужно, окуная кусочки теста руками в сыр. Приятного аппетита! Да, поесть кушанье необходимо немедленно, ведь весь фокус тут в расплавленном и еще не застывшем сыре.



**ЮЛИЯ МАЛКОВА** - Юлия Малкова — основатель проекта trip-point.ru. В прошлом главный редактор интернет-проекта elle.ru и главный редактор сайта cosmo.ru. Рассказываю о путешествиях для собственного удовольствия и удовольствия читателей. Если вы являетесь представителем отелей, офиса по туризму, но мы не знакомы, со мной можно связаться по емейл: [julia.malkova@gmail.com](mailto:julia.malkova@gmail.com)