

Münih Obatzda

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~250 kcal

Açılış 2/10

Obatzda, olgun camembert, tereyağı, tuz, kimyon, soğan ve az birayüzere hazırlanır. Bavyera peynir ezmesidir.

Malzemeler

- 250 gr Camembert
- 60 gr Tereyağı
- 100 gr Krem peynir
- 1 tatlı kaşık Kırmızı biber
- 0.5 çay kaşık Kimyon tohumu
- 0.5 adet Soğan
- 2 yemek kaşık Bira
- 6 adet Pretzel ekmeği
- 2 yemek kaşık Frenk soğan

Yapılış

1. Camembert, tereyağı ve krem peyniri oda sıcaklığında 20 dakika bekletin.
2. Peyniri çatalla iri pütürlü kalacak şekilde ezin.
3. Toz biber, kimyon tohumu ve çok ince doğranmış soğan ekleyin.
4. Birayüzere ekleyip sürülebilir kavanozda edin.
5. Obatzdayı 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
6. Frenk soğanı serpip pretzel ekmeğiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri oda sıcaklığında getirmek ezmeyi pütür bırakmadan karıştırmayı kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Pretzel ekmeği, turp ve frenk soğanı ile paylaşmalısınız.

Alerjenler

Süt

Gluten