

Munich Obatzda

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 13/10

Obatzda, olgun camembert, krem peynir, tereyağ, paprika, kimyon ve k1rm1z1n1zerek hazırlanan Bavyera bira bahçesi mezesi olur.

Malzemeler

- 300 gr Camembert peyniri
- 150 gr Krem peynir
- 60 gr Tereyağ
- 2 çay kaşığı Tatlı paprika
- 1 çay kaşığı Kimyon tohumu
- 0.5 adet K1rm1z1n
- 6 adet Pretzel ekmeği
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Camembert, krem peynir ve tereyağ oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.
2. Kimyon tohumunu havanda hafifçe ezin.
3. K1rm1z1n çok küçük doğrayın.
4. Peynirleri çatalla ezip paprika, kimyon tohumu ve karabiberle karıştırın.
5. Obatzdayı k1rm1z1n ve pretzel ekmeğiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri oda sıcaklığında bekletmek tereyağla birleşmesini kolaylaştırır ve pütürleri azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pretzel ekmeği, turp ve ince k1rm1z1nla oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten