

Münih Obatzda

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~250 kcal

Açılış 2/10

Obatzda, olgun camembert, tereyağ, tuz, kimyon, soğan ve az birayazarak hazırlanan Bavyera peynir ezmesidir.

Malzemeler

- 250 gr Camembert
- 60 gr Tereyağ
- 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, tereyağ 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. Birayazarak ekleyip sürülebilir kavanozda edin.
5. Obatzdaya 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
6. Frenk soğan serperek pretzel ekmeğiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri oda sıcaklığında getirmek ezmeyi pütür bırakmadan karıştırmayı kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Pretzel ekmeği, turp ve frenk soğanı paylaşmalısıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten