

Jak zrobić deskę serów?

Deska serów to doskonały pomysł na kolację we dwoje np. [Walentynki](#) lub towarzyskie spotkanie. Przygotowanie deski serów jest banalnie proste i nie wymaga od nas żadnych umiejętności, a dzięki różnym gatunkom sera i dodatkom za każdym razem może wyglądać i smakować inaczej. Gdzie kupić deskę serów i [jakie dać prezenty kulinarne na Walentynki dowiedzie się tu](#).

Jak przygotować deskę serów? Wybieramy ulubione sery: pleśniowe, camembert, długodojrzewające, kozie, twarde i miękkie. Pamiętajcie, że powinno się jeść sery zaczynając od tych najdelikatniejszych smakiem. Deskę serów powinny uzupełnić dodatki np. owoce (winogrona, figi, żurawina suszona), warzywa (pomidorki koktajlowe, pomidory suszone, oliwki) oraz orzechy. Uzupełnieniem deski serów z dodatkami może być chrupiąca bagietka oraz kieliszek dobrego wina.

Deska serów



- ser typu camembert
- ser roquefort
- ser cheddar
- czerwone winogrona
- orzechy pekan
- kapary
- marynowany pieprz

Wyjąć sery min. 30 minut przed przygotowaniem aby osiągnęły temperaturę pokojową.

Sery typu camembert kroimy tak jak tort. Cheddar pokroiłam w kostkę. Ser roquefort powinno pokroić się (jeśli jest w kształcie trójkąta) od najszerzego miejsca ku węższemu.

Dodać dodatki, u mnie: winogrona, kapary, orzechy i marynowany zielony pieprz.

Opcjonalnie do podania polecam wino.



duciowakuchnia.pl



