



## Platou cu brânzeturi, struguri și nuci

Pași: 4

Difficulty Grad:

### Ingrediente

Portions

200 g brânză Cheddar roșie	200 g brânză Brie
200 g brânză Emmental	200 g brânză Camembert
200 g brânză Gorgonzola	struguri - diferite culori
100 g nuci coapte	50 g migdale coapte
1 măr roșu	1 pară galbenă
100 g grisine groase cu susan	50 g biscuiți sărați
50 g biscuiți cu semințe	câteva felii de baghetă franceză
100 g miere	100 g dulceață de ceapă
100 g dulceață de cireșe amare	

### Mod de preparare

Ingredientele gustoase pentru un platou cu brânzeturi, struguri și nuci le găsești la Selgros. [Descarcă aplicația Selgros](#), verifică **ofertele cele mai atrăgătoare** și vino și tu în locul unde toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își fac cumpărăturile.

**Pasul 1.** Pune nucile și migdalele presărate cu puțină sare într-o tavă pe care ai așezat în prealabil o hârtie de copt.

**Pasul 2.** Coace-le timp de 10 minute în cuptor, la 190°C. Lasă-le apoi la răcit, cât te ocupi de aranjarea pe platou a brânzeturilor.

**Pasul 3.** Pune brânzeturile pe un platou din lemn, lăsând spații între ele, pe care le vei umple cu fructe, nuci și restul ingredientelor.

**Pasul 4.** Completează cu dulcețurile și mierea, puse în boluri mici.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**