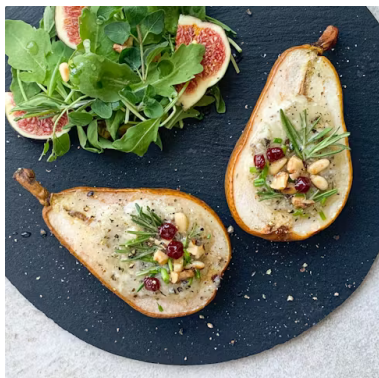
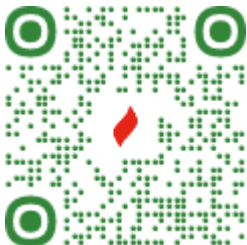




## Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

|                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| 2 bucată           | Pere, mari                         |
| 150 g              | Gorgonzola                         |
| 2 lingură          | Semințe de pin                     |
| 2 lingură          | Nuci                               |
| 1                  | O ceașcă de ceapă verde, proaspătă |
| 2 linguriță        | ♦ Leuștean mărunțit                |
| 1 un vârf de cuțit | ♦ Sare de mare iodată              |



# Pere umplute cu gorgonzola

🕒 25–30 Min.    ❤️ ❤️ ❤️

## Pregătire

- 1 Amestecă nucile și semințele de pin și coace-le într-o tigaie. Între timp, azonează cu 1 linguriță de leuștean și amestecă. Lasă-le la răcit pe o bucată de prosop de hârtie.
- 2 Acum spală perele, usucă-le prin tamponare și taie-le în două. Folosește o lingură pentru a scoate cea mai mare parte din miezul perelor.
- 3 Amestecă gorgonzola cu 1 linguriță de leuștean de la Kotányi.
- 4 După ce le-ai scos miezul, coace perele la 180 °C aproximativ 15 minute. Cu 5 minute înainte de finalul preparării, umple-le cu brânză și bagă-le la loc în cuptor.
- 5 Scoate și decorează cu nuci coapte și ceapă verde proaspătă și savurează.
- 6 Sugestie de la Kotányi: Servește cu baghetă proaspătă.