



Пълнени круши с горгонзола

⌚ 25–30 Минути 

Подготвка

- Смесете ореховите и кедровите ядки заедно и препечете за крамко в тиган. Междувременно обкусете с 1 ч.л. девесил и разбъркайте. Оставете да се охлади върху парче кухненска хартия.
- Сега измийте крушите, подсушете и разрежете наполовина. Използвайте лъжица, за да издълбаете доволно количество от сърцевината на крушите.
- Смесете горгонзолата с 1 ч.л. девесил на Kotányi.
- Изпечете издълбаните круши във фурната на 180°C (356°F) за около 15 минути. 5 минути преди края на времето за готвене напълнете със сиренето и върнете във фурната.
- Извадете и гарнирайте с препечените ядки и пресния лук и се насладете.
- Съвет от Kotányi: Сервирайте с прясна багета.

