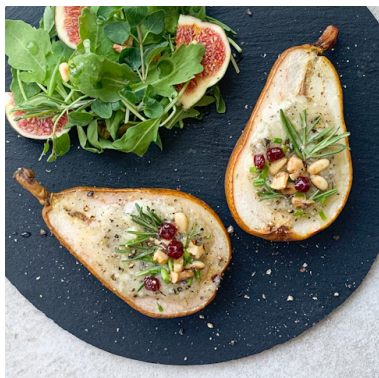




Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Круши, големи
150 g	Горгонзола
2 с.л.	Кедрови ядки
2 с.л.	Орехи
1	Чаша див лук, пресен
2 ч.л.	♦ Девесил, ронен
Щипка	♦ Морска сол

Пълнени круши с горгонзола

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

- 1 Смесете ореховите и кедровите ядки заедно и препечете за кратко в тиган. Междувременно овкусете с 1 ч.л. девесил и разбъркайте. Оставете да се охлади върху парче кухненска хартия.
- 2 Сега измийте крушите, подсушете и разрежете наполовина. Използвайте лъжица, за да издълбавете доволно количество от сърцевината на крушите.
- 3 Смесете горгонзолата с 1 ч.л. девесил на Kotányi.
- 4 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.
- 5 Извадете и гарнирайте с препечените ядки и пресния лук и се насладете.
- 6 Съвет от Kotányi: Сервирайте с прясна багета.

