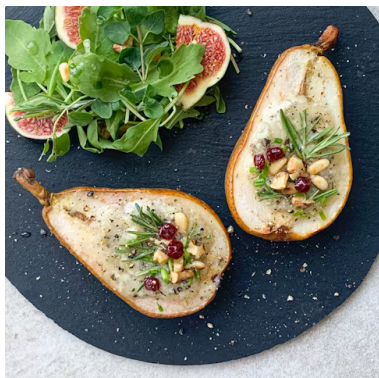




Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2 db	Nagy körte
150 g	Gorgonzola
2 ek.	Fenyőmag
2 ek.	Dió
1	Csésze friss metélőhagyma
2 tk.	♦ Lestyan, morzsolt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

Gorgonzolával töltött körte

⌚ 25–30 Perc 

Elkészítés

- 1 Keverjük össze a diót és a fenyőmagot, majd pirítsuk meg a magkeveréket egy serpenyőben. Adjunk hozzá 1 teáskanál lestyánt, és keverjük össze. Egy konyhai papírtörlőn hagyjuk kihűlni.
- 2 Mossuk meg a körtét, itassuk le róla a nedvességet, majd vágjuk félbe. Egy kanál segítségével távolítsuk el magházat.
- 3 Keverjük össze a gorgonzolát 1 teáskanál Kotányi Lestyanal.
- 4 Süssük a körtét 180 °C-os sütőben körülbelül 15 percig. Az utolsó 5 percben töltsük meg a sajttal, és tegyük vissza a sütőbe.
- 5 Vegyük ki a sütőből, és szórjuk meg a pirított magvakkal és friss metélőhagymával.
- 6 A Kotányi tippje: Tálaljuk friss bagettel.

