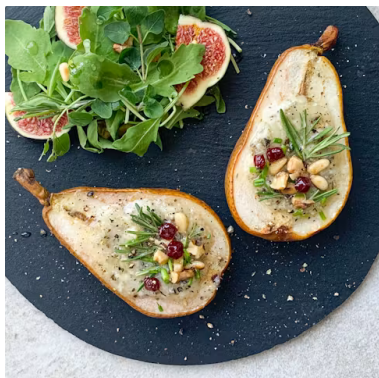




Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

2 szt.	Gruszka, duża
150 g	Gorgonzola
2 łyżki	Orzeszki piniowe
2 łyżki	Orzechy włoskie
1 op.	Szklanka świeżego szczypiorku
2 łyżeczki	♦ Lubczyk ogrodowy otarty
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Gruszki faszerowane gorgonzolą

🕒 25–30 Min   

Przygotowanie

- 1 Zmieszaj orzechy włoskie i orzeszki piniowe i praż je przez chwilę na patelni. Przypraw 1 łyżeczką lubczyku i wymieszaj. Odłóż do ostygnięcia na papierowym ręczniku.
- 2 Umyj gruszki, wytrzyj do sucha i przekrój na połówki. Za pomocą łyżki wydrąż odpowiednią ilość miąższu z gruszek.
- 3 Wymieszaj gorgonzolę z 1 łyżeczką Lubczyku Oгородowego otartego Kotányi.
- 4 Piecz wydrążone gruszki w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 15 minut. 5 minut przed końcem pieczenia napełnij je serem i ponownie włóż do piekarnika.
- 5 Wyjmij z piekarnika, udekoruj prażonymi orzechami i świeżym szczypiorkiem, ciesz się smakiem.

WSKAZÓWKA: Porada firmy Kotányi: Podawaj ze świeżą bagietką.

