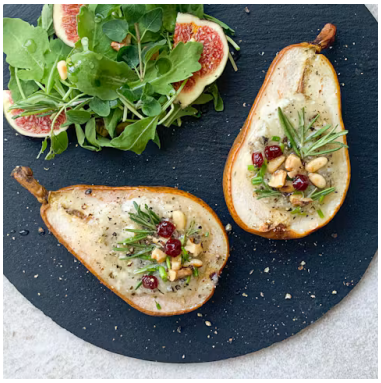


Gruszki faszerowane gorgonzolą

25–30 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

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

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 Ogrodowego 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.