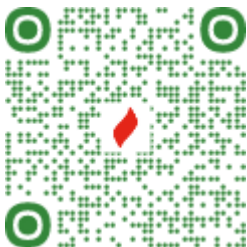




Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom	Kruške
80 g	Gorgonzole
1 žličica	Meda, plus dodatno za posluživanje
0.5 žličice	♦ Začinsko bilje na mediteranski
0.5 žličice	♦ Papar šareni s korijanderom, čilijem i paprikom
1 žlica	Oraha



Pečene kruške s gorgonzolom, medom i orasima

⌚ 15—20 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200°C. Kruške prerežite na pola i žličicom izvadite sjemenke. Polovice stavite otvorene na lim za pečenje i prelijte medom. Posipajte mediteranskom mješavinom začina i pecite 10 minuta.
- 2 U zdjelici pomiješajte nasjeckane orahe, gorgonzolu i papar. Izvadite kruške pa u sredinu svake stavite mješavinu sira i oraha. Stavite nazad u pećnicu i pecite 5 minuta. Izvadite, po želji prelijte s još meda i poslužite.