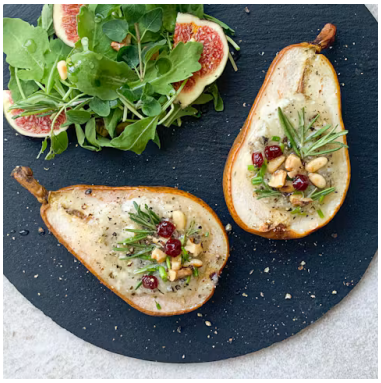


Pere umplute cu gorgonzola

25–30 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

2 bucată	Pere, mari
150 g	Gorgonzola
2 lingură	Semințe de pin
2 lingură	Nuci
1	O ceașcă de ceapă verde, proaspătă
2 linguriță	Leuștean mărunțit
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată

Pregătire

1. Amestecă nucile și semințele de pin și coace-le într-o tigaie. Între timp, asezonează cu 1 linguriță de leuștean și amestecă. Lasă-le la răcit pe o bucată de prosop de hârtie.
2. Acum spală perele, usucă-le prin tamponare și taie-le în două. Folosește o lingură pentru a scoate cea mai mare parte din miezul perelor.
3. Amestecă gorgonzola cu 1 linguriță de leuștean de la Kotányi.
4. După ce le-ai scos miezul, coace perele la 180 °C aproximativ 15 minute. Cu 5 minute înainte de finalul preparării, umple-le cu brânză și bagă-le la loc în cuptor.
5. Scoate și decorează cu nuci coapte și ceapă verde proaspătă și savurează.
6. Sugestie de la Kotányi: Servește cu baghetă proaspătă.