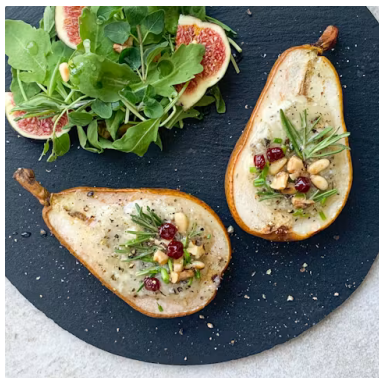




Ingrediente 2 Porții

♦ = 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

Pere umplute cu gorgonzola

🕒 25–30 Min. ❤️ ❤️ ❤️

Pregătire

- 1 Amestecă nucile și semințele de pin și coace-le într-o tigaie. Între timp, azonează 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.

