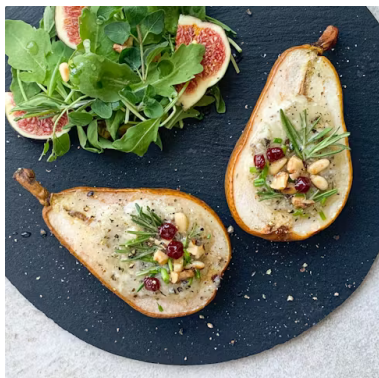




Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 celi	Veliki hruški
150 g	Gorgonzole
2 žlici	Pinjol
2 žlici	Orehov
1	Skodelica svežega drobnjaka
2 žlički	♦ Luštrek
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Z gorgonzolo nadevane hruške

🕒 25–30 Min 

Priprava

- 1 Zmešajte orehe in pinjole ter jih za kratek čas popražite v ponvi. Pri tem jih začinite z 1 žličko luštreka in premešajte. Nato jih položite na papirnato brisačo in pustite, da se ohladijo.
- 2 Sedaj operite hruški, ju osušite s papirnato brisačo in razpolovite. Z žlico izdolbite izdatno količino hruškovih sredic.
- 3 Gorgonzolo dobro zmešajte z 1 žličko luštreka Kotányi.
- 4 Izdolbene hruške dajte v pečico in jih približno 15 minut pecite na 180 °C. 5 minut pred koncem pečenja jih nadevajte s sirom in vrnite v pečico.
- 5 Vzemite iz pečice, okrasite s praženimi oreščki in svežim drobnjakom ter uživajte.
- 6 Kotányi svetuje: Postrezite s svežo bageto.

