

Doradca Smaku IV: Gruszki w szynce z serem pleśniowym, odc. 37



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gruszki	twarde 4 sztuki
cytryna	1 sztuka
wino białe wytrawne	100 ml
ser pleśniowy niebieski	200 g
szynka dojrzewająca	12 plastrów
miód wielokwiatowy	4 łyżeczki
Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat	
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Gruszki obieramy ze skóry i wkładamy do miski z wodą i sokiem wyciśniętym z połowy cytryny. Następnie z gruszek odcinamy dolne części i wydrążamy środki, tak, żeby usunąć całe gniazda nasienne (najlepiej zrobić to za pomocą łyżeczki do wykrawania kulek).
- KROK 3 W większym garnku zagotowujemy wodę, dodajemy białe wino oraz przyprawę do wina i piwa do smaku. Wrzucamy kilka ziaren czarnego pieprzu oraz 2-3 liście laurowe. Do wody wkładamy gruszki i gotujemy ok. 10 minut.

- KROK 4 Po ugotowaniu do wydrążonych środków gruszek wkładamy ser pleśniowy. Każdą gruszkę stawiamy na jednym plastrze szynki, które zawijamy do góry. Następnie owijamy jeszcze 2 plasterkami, żeby otuliły całą gruszkę. Przekładamy na blachę wyłożoną pergaminem i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 160°C przez ok. 10-15 min, aż szynka się zrumieni.
- KROK 5 Gruszki podajemy oprószone świeżo czarnym mielonym pieprzem, polane odrobiną miodu. Możemy ozdobić je listkami mięty.