

Gruszki nadziewane serem camembert w szynce parmeńskiej



IWONADD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

gruszki	3szt
wino białe wytrawne	do skropienia
camembert	100 g
orzechy włoskie	1 garść
szynka parmeńska	6 plastrów
NA SAŁATKĘ	
rukola	200 g
sól do smaku	
orzechy włoskie	2 łyżki
miód	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżka
oliwa	15 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Gruszki obrać, przeciąć na pół, łyżką wydrążyć gniazda nasienne, odwrócić na zewnątrz i ściąć wypukły kawałek gruszki tak by się nie przewracały;

- KROK 2 Ser pokroić w drobą kostkę, orzechy posiekać, wymieszać razem (delikatnie ugnieść, żeby ser trzymał się z orzechami) i napęłnić gruszki;
- Ps. Jeśli gruszki są bardzo duże, wcześniej obgotować je 5 minut na małym ogniu w białym winie z wodą (pół na pół);
- KROK 3 Tak przygotowane gruszki owinąć plastrem szynki parmeńskiej, skropić białym winem i oliwą, doprawić pieprzem do smaku.
Rozgrzać piekarnik do 200 stopni i wstawić formę z gruszkami na 20-25 minut,
- KROK 4 Podawać dowolnie;
- Ja podałam na rukoli z dresingiem miodowo-orzechowym:
oliwę, miód, sok z cytryny i posiekane orzechy włożyć do słoiczka, zakręcić i potrząsać nim aż składniki się połączą i stworzą jednolitą ciecz.
Rukole opłukać, osuszyć i polać wcześniej przygotowanym dressingiem;
Smacznego!