

## Grzanki z serem Brie i pikantną gruszką



**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ser brie</b>	500 g
<b>bagietka</b>	2 sztuki
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>oliwa</b>	8 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pikantna gruszka:

- 2 duże słodkie gruszki bez skóry i gniazd nasiennych
- 1 szklanka soku gruszkowego
- 50 g obranego i pokrojonego w cienkie paseczki świeżego imbiru
- 1 mała, pokrojona w cienkie paseczki ostra czerwona papryka
- 100 g cukru

Sposób przygotowania:

Sok z gruszek gotować ok. 15 min z imbirem, cukrem i paseczkami pikantnej papryki. Gdy sos zacznie gęstnieć dodać pokrojoną w kostkę lub plastry gruszkę i gotować 2 minuty. Bagietkę pokroić w poprzeczne długie plastry i zapiekać w piekarniku do momentu, aż lekko stwardnieje. Podpieczoną bagietkę natrzeć z obu stron ząbkiem czosnku i poleć delikatnie oliwą z oliwek. Na grzankach ułożyć ser Brie i zapiekać je ok. 8 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Tak przygotowane gorące grzanki podawać z umieszczoną na wierzchu pikantną gruszką.