

Carpaccio gruszkowe z czekoladą i żurawiną



DOROTA20W



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

gruszki 3 szt
czekolada pół tabl
żurawina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żurawinę zalewamy odrobiną wrzątku i odstawiamy a potem odcedzamy zachowując wodę. W zależności od upodobań bierzemy pół lub całą tabliczkę czekolady – ja użyłam pół. Czekoladę siekamy dodajemy łyżkę wody spod żurawin (1 łyżka na pół czekolady), rozpuszczamy w kąpieli wodnej (stawiając miseczkę z czekoladą na garnku w którym gotuje się woda) lub w mikrofalówce.

Gruszki dokładnie myjemy, kroimy w cienkie plasterki i układamy na talerzu. Polewamy roztopioną czekoladą. Posypujemy żurawiną.