

Gruszki faszerowane serem pleśniowym :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

½ sera Danablu

1 łyżka gęstej śmietany

3 łyżki zmielonych orzechów laskowych

sok z cytryny

gruszki 2 szt.

biały ser 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pleśniowy, biały, śmietanę , 2 łyżki mielonych orzechów utrzeć razem na masę . Gruszki obrać , przekroić na połówki wyciąć gniazda nasienne. Zalać wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotować przez 10 minut , aż zmiękną . Wyjąć . Ostudzić . Z sera zrobić 4 kulki i włożyć je w miejsca po gniazdach nasiennych . Kulki farszu obsypać koperkiem i pozostałą łyżką mielonych orzechów .

Podawać schłodzone jako samodzielną przystawkę .
Gruszki nie mogą być słodkie , raczej z tych kwaskowatych .