

Gruszki z serem pleśniowym



MINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

gruszki	2 szt.
ser pleśniowy 15	dag
żurawina	4 łyżki
cukier	2 łyżki
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Litr wody zagotowujemy z sokiem z cytryny i cukrem. Gruszki obieramy, przepoławiamy i usuwamy gniazda nasienne, wkładamy do wrzątku i gotujemy przez 5 minut na niewielkim ogniu. Po wyjęciu i ostudzeniu, układamy na blasze z folią aluminiową. Otwory gruszki zapełniamy żurawinami, a wierzch posypujemy startym serem. Pieczemy w 180 stopniach około 10 minut.