

Doradca Smaku V: Quesadillas z gruszką i szpinakiem, odc. 27



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Quesadillas

cebula szalotka	2 sztuki
masło klarowane	3 łyżki
szpinak baby	250 g
gruszki	4 sztuki
miód wielokwiatowy	2 łyżki
cytryna	1/2
ser mozzarella	2 kulki
ser plaśniowy	250 g (zielony)
placki do tortilli	4 (wielozziarniste)
oliwki czarne Smak	kilka

Do smaku

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

Gałka muszkatołowa mielona Prymat

Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Szalotki kroimy w drobną kostkę i szklimy na patelni z 2 łyżkami rozgrzanego klarowanego masła. Następnie dodajemy do smaku gałkę muszkatołową i na tę samą patelnię wrzucamy świeży szpinak. Szpinak mieszamy, wyłączamy ogień pod patelnią i przyprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.
- KROK 2 Gruszki obieramy, dzielimy na ćwiartki i z każdej części usuwamy środki. Trzy gruszki kroimy w poprzek na mniejsze części. W garnku podgrzewamy miód – gdy zaczną się na nim pojawiać bąbelki, wrzucamy części gruszek. Całość mieszamy i dodajemy do smaku przyprawę do grzanego wina i piwa oraz sok z cytryny. Gotujemy ok. 5-7 min aż gruszki będą miękkie. Następnie rozdrabniamy za pomocą blendera na gładki krem. Ostatnią gruszkę kroimy w cienkie plasterki.
- KROK 3 Mozzarellę kroimy kostkę, ser pleśniowy rozdrabniamy w dłoniach.
- KROK 4 Na desce układamy placek z tortilli, rozsmarowujemy na nim konfiturę z gruszek, następnie układamy szpinak, ser pleśniowy, plasterki gruszek, kilka czarnych oliwek pokrojonych w plasterki oraz mozzarellę. Przykrywamy drugim plackiem tortilli. Tak przygotowane quesadillas układamy na rozgrzanej, posmarowanej masłem patelni i smażymy z obu stron do zrumieniania. Gotowe danie dzielimy na mniejsze porcje, polewamy odrobiną miodu i posypujemy świeżo zmielonym pieprzem.