

Nadzewane gruszki z grilla



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

gruszki	2 sztuki
masło	2 łyżki
powidel z borówek	200 g
słodkiej śmietany	100 g
rokpół	30 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszki obrać i podzielić na pół. Usunąć dokładnie nasienie. Następnie nasmarować masłem 4 duże kawałki folii aluminiowej i zawinąć w nie połówki gruszek. Borówki wyłożyć. Ser pleśniowy rozkruszyć widelcem i zmieszać na gładką masę ze słodką śmietanką. Krem serowy również odstawić na później. Połówki gruszek opieką na obrzeżu grilla przez około 20 minut. W niezbyt wysokiej temperaturze często obracając. Połówki gruszek rozwinąć i ostrożnie przełożyć na talerze. Otwory gruszek napełnić kremem serowym. Podawać z borówkami. Smacznego !!