
Gruszki z gorgonzola

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1940 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min.

4 duze gruszki,

1 lyzka soku z cytryny,

2 lyzki posiekanych orzechow wloskich,

65 g gorgonzoli (w ostatecznosc roquefortu),

30 g masla,

8 czeresni koktajlowych.

1. Gruszki umyc, obrac, przekroic na pol, usunac gniazda nasienne i troche miaszsu. Owoce skropic wewnatrz i zewnatrz sokiem z cytryny, obtoczyc w posiekanych orzechach.
2. Ser rozgniesc widelcem, utrzec z maslem na gladka mase.
3. Za pomoca rekawa cukierniczego lub szpryca wycisnac mase serowa do wydrazonych polowek gruszek. Z wierzchu ozdobic czeresniami.
4. Gruszki wstawic do lodowki na 2 godz. Podawac z bialym winem deserowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 24.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)