
Deser wytrawny

Dodano: 2005-08-07 12:04:58

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1872 razy.

4 gruszki (najlepiej odmiany Williams)
10 dag łuskanych orzechów włoskich
5 łyżek masła
10 dag sera z niebieską pleśnią
świeżo wyciśnięty sok z połowy cytryny
kilka listków natki do dekoracji

Odłóż do dekoracji 8 połówek orzechów włoskich, pozostałe drobno posiekaj. Ser pleśniowy rozgnieć widelcem. Odłóż łyżkę masła, resztę utrzyj z serem i posiekanymi orzechami. Gruszki przekrój wzdłuż na pół, usuń gniazda nasienne. Skrop sokiem z cytryny, aby nie ściemniały.

Posmaruj masłem 8 kawałków folii aluminiowej.

Do wydrążonych gruszek nałóż po pół łyżeczki masy serowo-maślanej. Owoce ułóż na folii, zawiń, ułóż na rozgrzanym ruszcie, piecz 5 minut. Zdejmij z grilla, odwiń folię i nałóż resztki masy serowej.

Gotowe gruszki udekoruj połówkami orzechów i listkami natki.

Nadesłał: ź ródło: Tygodnik Elbląg Extra <>