

Pieczone gruszki z miodem i bryndzą

Połączenie bardzo specyficzne, dla fanów sera bryndza. Ja uwielbiam więc bardzo polecam. Bryndzę przywieźliśmy ze słowackich Tatr.

Gruszki kroimy na połówki, wykrawamy gniazda nasienne i trochę miąższu gruszki. W miseczce widelcem rozgniatamy bryndzę, dodajemy oliwę, miód, pieprz. Siekamy drobno natkę, dodajemy. Wszystko mieszamy. Nakładamy ser łyżeczką do otworów w gruszkach. Całość można jeszcze delikatnie polać miodem lub syropem klonowym.

Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C. Pieczemy przez 15 minut, jemy na gorąco.

Przepis na 4 porcje

- 4 duże soczyste gruszki
- 100g sera bryndza
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Pół pęczka natki pietruszki
- 1 łyżka miodu
- Duża szczypta grubo mielonego pieprzu