

Nadzewane gruszki z grilla

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Nadzewane gruszki z grilla

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 duże gruszki , 2 łyżki stołowe masła ,200 g powideł z borówek -
- 30 g łagodnego sera pleśniowego np. rokopol -
- 100 g słodkiej śmietanki -

Etapy przyrządzania:

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

