

Gruszki grillowane z serem pleśniowym i pesto z rukwi wodnej



Składniki

2 twarde gruszki
1 l wody
10 łyżek cukru
Lód
4 łyżki sera pleśniowego z kamiennej góry
4 szczypty ostrej papryki lub pieprzu kajeńskiego
Olej rzepakowy tłoczony na zimno
Folia aluminiowa
Garść rukwi wodnej
3 łyżki soku z cytryny
20 ml białego wytrawnego wina
Garść orzechów laskowych
Olej rzepakowy tłoczony na zimno

Opis wykonania

Lubisz eksperymenty? Spróbuj grillowanych gruszek.

Ciekawe danie na grillowe przyjęcie! Gruszki przygotowane na grillu zyskują słodczy, którą przełamuje ser pleśniowy i pesto z wodnej rukwi.

Opis przygotowania:

Wodę zagotuj z cukrem i gotuj, aż powstanie lekka piana na wierzchu.

Gruszki przekrój wzdłuż i łyżką wytnij gniazda nasienne.

Gruszki wrzuć do syropu cukrowego i gotuj około 3 min, po czym dodaj do niego dużo lodu, tak by szybko ostygły.

Każda połówkę ułóż na kawałku folii aluminiowej, a w miejsce gniazda włóż ser pleśniowy. Gruszki dokładnie zawiń w folię i piecz około 12 min.

Orzechy upraż na suchej patelni i utrzyj w młynku wraz z pozostałymi składnikami.

TIP

Wybierz twarde gruszki, ponieważ miękkie mogą rozpaść się pod wpływem syropu.

Do pesto możesz użyć też pikantnego czosnku niedźwiedziego.