

Gruszka w czerwonym winie z rozmarynem z orzechami włoskimi i serem pleśniowym



## Składniki

2 szt. - gruszki  
400 ml - wino czerwone  
wytrawne  
100 g - ser pleśniowy  
100 g - orzechy włoskie  
1 szt. - rozmaryn  
1 łyżka - miód  
1 łyżeczka - czerwony  
pieprz  
1 łyżeczka - masło  
1 szt. - cytryna

## Opis wykonania

Sprawdzona przekąska przed daniem głównym, szybko się robi, a smakuje wyrafinowanie.

Gruszki obrać ze skórki, usunąć gniazda. Gotować w czerwonym winie z dodatkiem soku z cytryny i gałązek świeżego rozmarynu (można zastąpić lub opcjonalnie dodać kwity lawendy). Gdy gruszki będą ugotowane, pilnować aby się nie rozgotowały, wyjmujemy z zalewy. Do zalewy dodajemy miód i gotujemy do redukcji płynu, aby powstał gęsty sos. Orzechy włoskie podsmażamy na maśle. Gruszki podajemy z serem pleśniowym pokrojonym w kostkę i orzechami. Polewamy sosem z miodu i wina, wykańczamy czerwonym pieprzem.