



przepisy.pl

## Grillowane gruszki z niebieskim serem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- świeże gruszki - 2 sztuki
- niebieski ser pleśniowy - 1 opakowanie
- Mieszanka ziół i przypraw Bałkańska z Trybulą** - 1 łyżka
- sałata frisee - 0.25 sztuk
- orzechy włoskie - 2 łyżki
- miód - 2 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa - 4 łyżki
- natka kolendry - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Natkę pietruszki posiekaj, orzechy lekko spraż i następnie również posiekaj. Umyj i porwij sałatę.
2. Gruszki obierz, wydrąż lekko środek, skrop olejem (2 łyżki) i grilluj po 2 minuty z każdej strony.
3. Ser pleśniowy rozkrusz i włóż w miejsce po pestkach gruszki. W tym momencie grilluj gruszkę już tylko z jednej strony.
4. Przygotuj szybko sos. Miód połącz z sokiem z cytryny, olejem, natką, orzechami i przyprawą Knorr. Gdy gruszki będą lekko rumiane i ser się roztopi przełóż je na talerz, wyłóż na sałatę i skrop obficie przygotowanym sosem. Od razu podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)