



przepisy.pl

Grzanki z grillowaną gruszką



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Przyprawa do grilla pikantna Knorr - 1 łyżeczka
- świeże gruszki - 2 sztuki
- bagietka - 1 sztuka
- garść rukoli - 2 sztuki
- ser pleśniowy np. Gorgonzola - 40 gramów
- pestki słonecznika - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- syrop balsamiczny - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Gruszki obierz, wytnij gniazda nasienne i pokrój w ósemki. Oliwę (2 łyżki) wymieszaj z przyprawą do pikantnego grilla i wymieszaj – zamarynuj gruszki i odstaw na kilka minut. Pestki słonecznika upraż na suchej rozgrzanej patelni.
2. Po tym czasie gruszki usmaż na rozgrzanym grillu – ok. 5-8 minut. Bagietkę pokrój na 2 centymetrowej grubości kromki pod skosem. Pozostałą oliwę wymieszaj z posiekany czosnkiem i natką pietruszki. Ziołową oliwą nasmaruj kromki pieczywa z obu stron.
3. Na każdą kromkę nałóż porcję rukoli (zwiń ją ściśło w niewielkie gniazdko), grillowaną gruszkę oraz odrobinę pokruszonego sera.
4. Tak przygotowane grzanki połóż na ruszcie rozgrzanego grilla i opiekaj przez 3-5 minut. Pilnuj grzanek przez cały czas, gdyż łatwo mogą się przypalić. Po opieczeniu grzanki zdejmij z grilla, polej odrobiną balsamicznego syropu i posyp prażonym słonecznikiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl