



 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- mrożone ciasto francuskie - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- czerwona cebula - 2 sztuki
- cukier brązowy - 2 łyżeczki
- ser pleśniowy - 150 gramów
- gruszka - 3 sztuki
- żółtko jajka - 1 sztuka
- pieprz do smaku
- oliwa do smażenia - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ciasto francuskie rozmroź, lekko rozwałkuj i pokrój na kwadraty o bokach 10/10 cm.
2. Pokrojoną w plasterki cebulę podduś na oliwie. Posyp cukrem i podsmaż 2 minuty. Dopraw pieprzem i skruszoną Mini kostką Pietruszka Knorr.
3. Ser pleśniowy pokrusz. Każdą gruszkę przetnij na pół, wytnij gniazda nasienne, pokrój wzdłuż dla uzyskania wachlarzyka.
4. Ciasto posmaruj żółtkiem roztrzepanym z łyżką wody. Ułóż na każdym kawałku cebulę, ser i gruszki skropione oliwą. Wstaw do lodówki na ok 30 minut. Piecz 20 minut w 200 stopniach.