



Gruszki zapiekane z serem pleśniowym , miodem i tymiankiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Deser,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzać do 200°C.

Krok 2

Gruszki umyć, przekroić na pół, wydrążyć gniazda nasienne. Rozcięte gruszki skropić sokiem z cytryny. Na blaszce ułożyć połówki gruszek.

Krok 3

Owoce posypać cynamonem i cukrem i wstawić do zapieczenia na około 20 minut.

Krok 4

Po tym czasie gruszki polać miodem, dodać ser i tymianek i zapiekać przez kolejne 5 minut.

Krok 5

Podawać posypane orzechami.

Składniki:

2 duże słodkie gruszki

2 łyżki cukru

½ cytryny

2 łyżeczki cynamonu

1 gałązka świeżego tymianku

4 łyżeczki płynnego miodu

120 g sera pleśniowego np. Blue Cheese

50 gram orzechów włoskich lub pekan