

Grilované hrušky s gorgonzolou a lískovými oříšky

Celkový čas vaření **17 min.** 10 min. Doba přípravy 7 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.088 kJ / 260 kcal

Tuky: **17 g** Bílkoviny: **6 g**

Sacharidy: **22 g**

INGREDIENCE

2 Porce

- 2** zralé hrušky, rozpůlené a zbavené jádřinců
- 15 ml** olivového oleje
- 50 g** gorgonzoly, rozdrcené
- 25 g** lískových ořechů, pražených a nasekaných
- 10 g** čerstvých mátových lístků
- 2 polévkové lžíce** bezového sirupu
- 1 polévková lžíce** extra panenského olivového oleje
- 1 polévková lžíce** bílého vinného octa
- 1 polévková lžíce** Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka
- 0,25 čajové lžičky** čerstvě mletého černého pepře

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

2 polévkové lžíce bezového sirupu - **1 polévková lžíce** extra panenského olivového oleje - **1 polévková lžíce** bílého vinného octa - **1 polévková lžíce** Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka - **0,25 čajové lžičky** čerstvě mletého černého pepře
V malé misce vyšlehejte bezový sirup, extra panenský olivový olej, bílý vinný ocet a Kikkoman Tamari omáčku. Dochutěte čerstvě mletým černým pepřem.

Krok 2

2 zralé hrušky - **15 ml** olivového oleje - **50 g** gorgonzoly - **25 g** lískových ořechů - **10 g** čerstvých mátových lístků
Předehejte gril na vysokou teplotu. Půlky hrušek lehce potřete olivovým olejem. Položte je na gril řeznou stranou dolů a grilujte 3–4 minuty, dokud se neobjeví grilovací pruhy a hrušky lehce nezměkknou. Otočte je a grilujte další 2–3 minuty. Přendejte hrušky na servírovací talíř. Každou půlku posypte rozdrcenou gorgonzolou a praženými lískovými ořechy. Bohatě pokapejte bezovým dresinkem a ozdobte čerstvou mátou.