

Gorgonzola i kruška



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** paste (po želji)
- **1 kašika** putera
- **1 kruška**
- **100 g** gorgonzole
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 šaka** oraha

Priprema

Staviti pastu da se kuva. Za to vreme, oguliti krušku, iseci je na kriške. U šerpu staviti puter i krušku, prodinstati je malo, pa dodati orahe, njih izmrviti rukom, da bude i krupnijih i sitnijih komada, propržiti i njih, pa dodati slatku pavlaku. Kuvati još par minuta i na kraju plavi sir. Još pola minuta da se svi ukusi sjedine i da se gorgonzola polako otopi. Ako treba, po ukusu dodati malo soli.

Kad je pasta gotova, sjediniti sa saftom.

Savet

Ukrasiti suvim bosiljkom. Prijatno :)