

## *Kruška sa gorgonzolom tart*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2zrele kruške
- 1 **pakovanjekora** za gibanicu
- 3 **kašikedžema**
- 30 **ggorgonzole** ili druge vrste buavog sira
- 30 **gpraha šecera**
- 30 **goraha**
- 20 **gputera**

### **Priprema**

Pripremimo sastojke. Kruške ocistimo od koštica i isecemo na kricke.

Nareamo oko 6 kora u pleh za tart. Svaki list premažemo puterom. Nareamo kruške i izmeu stavljamo džem.

Pecemo 15 minuta na 200 stepeni Celzija. Nekoliko minuta pred kraj sipamo izmrvljene orahe.

Na još vruc tart pospemo komadice gorgonzole. Ide odlicno uz neko muskat vino.

### **Savet**

Ako niste još probali ovu kombinaciju, a ljubitelj ste buavog sira, onda što pre na posao. Uživajte je neopisivo. A vreme pripreme kratko. A sastojci minimalni. Ako pak ne volite buavi sir vi ga izostavite i opet e biti ukusno.