

# Hrušky s modrým sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 2

- Sýr s modrou plísní 200 g
- Hruška 4 ks
- Krupicový cukr 50 g
- Bílé víno suché 500 ml
- Vlašské ořechy 1 lžíce
- Kešu 1 lžíce
- Lískové ořechy 1 lžíce
- Voda 250 ml

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Přivedeme k varu 500 ml vína, 250 ml vody a cukr. Dovnitř vložíme pevné hrušky s pevnou slupkou a zvolna vaříme 25 minut. Poté je necháme vychladnout v tekutině. Sýr s modrou plísní ( např. Nivu ) utřeme s 1 lžící bílého vína a vmícháme posekanou směs ořechů. Hrušky podélně rozpůlíme a vykrojíme jadřinec. Otvor naplníme směsí sýra a ořechů a můžeme podávat.

Podáváme s omáčkou ve které jsme hrušky vařili.