

Sýrová terinka s hruškami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Tvrdší hrušky 4 ks
- Gorgonzola 200 g
- Lučina 150 g
- Niva 100 g
- Změklé máslo 50 g
- Vlašské jádra 1 hrst
- Smetana ke šlehání 33% 2 lžíce
- Mletý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kousky gorgonzoly rozmačkáme vidličkou. Přidáme nastrouhanou nivu, smetanu, lučinu a našlehaný hladký krém. Vmícháme do něj vyšlehané máslo a okořeníme. Dužninu oloupaných hrušek nakrájíme na 7 mm silné plátky. Do fólií vyložené formy rozetřeme trochu sýrové hmoty, na ni položíme plátky hrušek, opět potřeme sýrovou hmotou a posypeme najemno nasekanými ořechy. Takto zpracujeme všechny suroviny. Naplněnou terinu překryjeme fólií, zatížíme v lednici a necháme 6-8 hodin ztuhnout. Pak terinu opatrně vyjmeme z formy a nakrájíme na plátky.