

Печени круши со козјо сирење, мед и ореви

Потребни состојки:

- 4 круши, сечени на парчиња од 6 мм (по должина)
- 1 лажица путер, стопен
- 1 лажичка свеж рузмарин, ситно сечкан
- козјо сирење
- мед
- 30 г ореви сечкани

Начин на подготовка:

Загрејте ја фурната на 220°C. Садот во кој ќе печете обложете го со хартија за печење.

Рамномерно распоредете ги парчињата круши, со четче премачкајте ги со растопен путер, а потоа посипете рамномерно со рузмарин. Печете 8 минути.

Извадете ги крушите од фурна и оставете малку да се изладат. Додека се сè уште топли префлете ги парчињата во чинија за сервирање, а одозгора ставете парчиња козјо сирење, прелијте ги со мед и посипете со ореви.

За овој рецепт користевме козјо сирење од [Кози Млеко Планина](#) а мед и ореви од локално потекло.

Уживајте!