LINDA BEN

Ostafylltar perur



Eldunartími

35 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

6 manns

Lýsing

Ostafylltar perur eru dásamlegar sem forréttur á undan góðum mat eða sem meðlæti til dæmis með hreindýri, lambakjöti, nautalund eða andabringum.
Þetta er einfaldur, ljúffengur og gullfallegur forréttur sem er gaman að bera fram.

Ostafylltar perur

- 3 perur
- Ólífu olía
- Salt
- Pipar
- Salatostur frá Örnu Mjólkurvörum
- Pekanhnetur
- Timjan
- Hunang

Aðferð

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200°C, undir og yfir hita.
2. Skerið perurnar í helminga og kjarnhreinsið perurnar og útbúið einskonar holu. Leggið í eldfastmót og hellið ólífu olíu yfir og kryddið með salti og pipar. Snúið perunum við þannig að skurðurinn snúi niður og hýðið upp. Bakið í 15 mín.
3. Takið perurnar út úr ofninum og snúið perunum við þannig að skurðurinn snúi upp.
4. Fyllið holurnar (þar sem kjarninn var) með salat osti (takið sem mest af olíunni frá), saxið pekanhneturnar og setjið þær yfir ostinn og örlítið af timjan líka. Setjið aftur inn í ofninn og bakið í u.þ.b. 10 mín eða þar til osturinn hefur bráðnað svolítið.
5. Skreytið með meira af fersku timjan og hellið svolítið af hunangi yfir perurnar áður en þær eru bornar fram.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.