

Grillowane szaszłyki z gruszką, burakiem i kozim serem

Składniki

- 2 dojrzałe gruszki
- 4 małe ugotowane buraki
- 200 g koziego sera
- 1 pęczek pietruszki
- 100 g orzechów włoskich
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki sosu sojowego

Przygotowanie:

1. Przygotowanie szaszłyków z gruszką, burakiem i kozim serem zacznij od ugotowania warzyw do miękkości. Gruszki umyj i nie obieraj ze skórki. Wytnij środki i pokrój na osiem części.
2. Składniki nadziej na [szpilki](#) na przemian. W misce wymieszaj miód z sosem sojowym i posmaruj nim szaszłyki. Resztę marynaty odstaw na później.
3. Szaszłyki z gruszką i burakiem wrzuć na [grill](#) do momentu, aż owoce się zarumienią. Obróć szaszłyki na drugą stronę i posmaruj przygotowaną wcześniej marynatą.
4. Po około 15 minutach grillowania, zdejmij je z rusztu. W misce wymieszaj resztę marynaty z posiekanymi orzechami, serem kozim i pietruszką. Posmaruj nią szaszłyki z gruszką, burakiem i kozim serem. Podawaj od razu.