**PRZEPISY**

**Pieczone gruszki z gorgonzolą i sosem kakaowym, 8 szt.:**

* 4 gruszki
* około 60 g sera gorgonzola
* 8 orzechów włoskich
* 2 łyżki słodkiego octu balsamicznego
* 1 łyżka kakao DecoMorreno
* 1 łyżka miodu
* 1 łyżeczka soku z cytryny
* pestki granatu do ozdoby
* kilka gałązek świeżego tymianku do ozdoby

Gruszki przekroić na pół, wydrążyć środek i ułożyć w naczyniu żaroodpornym wyłożonym papierem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i piec 10 minut, następnie wyjąc formę i zagłębienie w gruszce wyłożyć serem gorgonzola. Wstawić ponownie do piekarnika i piec kolejne 10 minut. W międzyczasie przygotować sos - wymieszać słodki ocet balsamiczny z kakao, miodem i sokiem z cytryny. Upieczone gruszki polać sosem, posypać posiekanymi orzechami włoskimi, ozdobić pestkami granatu i świeżym tymiankiem.

**Sałatka jajeczna z paluszkami krabowymi, 8 porcji:**

* 5 jajek
* 10 paluszków krabowych
* 2 średnie korniszony z chili Krakus
* 1/2 awokado
* 1 pęczek szczypioru
* 2-3 łyżki majonezu
* sól, pieprz do smaku

Jajka ugotować, ostudzić, a następnie obrać i pokroić w kostkę. Paluszki, korniszony oraz awokado również pokroić i połączyć z jajkiem. Dodać drobno posiekany szczypior. Doprawić majonezem, solą oraz pieprzem. Podawać w szklankach lub pucharkach.