
Ziołowe kulki z sera

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2068 razy.

SKŁADNIKI:

- * 40 dkg sera białego
- * pół pęczka koperku
- * łyżka koncentratu pomidorowego
- * 2 ząbki czosnku
- * pół łyżki świeżo zmielonego pieprzu
- * 2 łyżki świeżych listków bazylii
- * sól
- * pieprz
- * mielona papryka
- * zioła prowansalskie

PRZYGOTOWANIA:

- * Ser rozgnieść dokładnie widelcem. Posolić i trochę popieprzyć . Rozetrzeć na gładką masę. Podzielić na 3 części.
- * Pierwszą część wymieszać z dokładnie posiekanym koperkiem.
- * Drugą część połączyć z koncentratem pomidorowym, mieloną papryką, rozgniecionym czosnkiem i posiekanymi listkami bazylii.
- * Do trzeciej części dodać zioła prowansalskie.
- * Masy wstawić do lodówki na 25 minut.
- * Po wyjęciu z lodówki sera, wilgotnymi dłońmi uformować z każdej masy kulki średniej wielkości.
- * Ponownie wstawić do lodówki na ok. pół godziny.
- * Podawać do chleba razowego lub ciepłego pieczywa tostowego jako przekąskę.