
Kulki serowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2298 razy.

30 szt. Czas przygotow. 20 min.

Masa I:

100 g serka topionego zloty ementaler,

50 g mielonych orzechow wloskich,

40 g siekanych orzechow wloskich.

Masa II:

180 g sera zoltego (podlaski lub inny lagodny),

100 g chudego twarogu,

70 g twarozku smietankowego,

slodka papryka w proszku,

po 1 peczku szczypiorku, koperku, natki pietruszki,

po 1 lyzce suszonego estragonu, bazylii, tymianku i miety.

1. Ementaler topiony rozgniesc widelcem i wymieszac z mielonymi orzechami na jednolita mase. Uformowac kulki wielkosci orzecha wloskiego, obtoczyc je w siekanych orzechach.

2. Ser zolty przepuscic przez maszynke razem z chudym twarogiem i twarozkiem smietankowym, posolic do smaku, wymieszac na jednolita mase. Uformowac kulki wielkosci orzecha wloskiego.

3. Swieze ziola umyc, osuszyc, odrzucic lodygi, a czesci miekkie posiekac. Wymieszac razem z przesiana mieszanka ziol.

4. Polowe kulek serowych sporzadzonych z masy II obtoczyc w sproszkowanej papryce, a druga w mieszaninie z ziol. Podawac z wykalaczkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)