
Kulki z sera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2106 razy.

30 kulek. Czas przygotow. 20 min.

Masa I:

150 g sera żółtego,

100 g chudego sera białego,

100 g sera śmietankowego.

Masa II:

120 g sera topionego,

60 g mielonych orzechów włoskich.

Do obtoczenia:

60 g posiekanych orzechów włoskich,

po 4 łyżki drobno pokrojonych świeżych ziół: koperku, szczypiorku i zielonej pietruszki,

po 1 łyżce suszonych ziół: estragonu, bazylii, tymianku, mięty,

3 łyżki słodkiej papryki w proszku.

1. Żółte ser utrzeć na tarce o małych otworach. Wymieszać z białym serem i serkiem śmietankowym na jednolitą masę. Doprawić solą, uformować kulki wielkości orzecha włoskiego.
2. Serek topiony rozgnieść widelcem. Dodać mielone orzechy, wymieszać na jednolitą masę. Uformować kulki wielkości orzecha włoskiego.
3. Suszone zioła wymieszać i przesiać do miseczki. Dodać drobno pokrojone świeże zioła. Ponownie wymieszać.
4. Kulki z sera topionego obtoczyć w posiekanych orzechach. Kulki z trzech serów podzielić na 2 części: jedną obtoczyć w mielonej papryce, a drugą w ziołach.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 22.

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