
Kulki z sera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2128 razy.

30 kulek. Czas przygotow. 20 min.

Masa I:

150 g sera zoltego,

100 g chudego sera bialego,

100 g sera smietankowego.

Masa II:

120 g sera topionego,

60 g mielonych orzechow wloskich.

Do obtoczenia:

60 g posiekanych orzechow wloskich,

po 4 lyzki drobno pokrojonych swiezych ziol: koperku, szczypiorku i zielonej pietruszki,

po 1 lyzce suszonych ziol: estragonu, bazylii, tymianku, miety,

3 lyzki slodkiej papryki w proszku.

1. Zolty ser utrzec na tarce o malych otworach. Wymieszac z bialym serem i serkiem smietankowym na jednolita mase. Doprawic sola, uformowac kulki wielkosc orzecha wloskiego.
2. Serek topiony rozgniesc widelcem. Dodac mielone orzechy, wymieszac na jednolita mase. Uformowac kulki wielkosc orzecha wloskiego.
3. Suszone ziola wymieszac i przesiac do miseczki. Dodac drobno pokrojone swieze ziola. Ponownie wymieszac.
4. Kulki z sera topionego obtoczyc w posiekanych orzechach. Kulki z trzech serow podzielic na 2 czesci: jedna obtoczyc w mielonej papryce, a druga w ziolach.

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

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