
Kulki serowe

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4312 razy.

Swierzo wyprobowana, szybka, gotowa gdy potrzebna i godna polecenia.

250g serka kremowego,

150g ostrego zoltego sera (cheddar), startego na tarce.

Po 2 lyzki drobno posiekanej: zielonej cebuli, zoltej papryki, pimento,

1 lyzka jalapeno

2 lyzki Worcestershire 1 lyzka soku z cytryny

sol i cayenne do smaku.

Wymieszac wszystko razem. Masa jest lepka wiec schlodzic na tyle (nie mrozic) zeby sie dala uformowac w kule.

Ze 2 garscie pecans poszatkowac na srednio grube kawaleczki. Obtoczyc kule serowa (najlepiej na woskowym papierze, nie bedzie sie przyklejac) w orzechach, tak aby sie wbily w cala powierzchnie kuli.

Podawac z krakersami.

From: vortex <vortex@connect.ab.ca>