
Zielone kuleczki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1771 razy.

50 dag świeżego szpinaku,

25 dag ścisłego twarogu,

łyżka mąki,

10 dag startego żółtego sera,

łyżka uprażonych ziaren sezamu,

5 dag masła roślinnego,

gałka muskatołowa,

sól, pieprz,

jajo.

Twaróg zmiksować lub zemleć. Szpinak przebrać, ogonki odciąć. Listki szpinaku opłukać, wrzucić do wrzącej, osolonej wody i gotować 5 minut w odkrytym garnku. Następnie osączyć, odcisnąć, zemleć i wymieszać z serem, połową mąki i startego sera, jajem oraz sezamem i przyprawami. Dobrze schłodzić w lodówce. Z zimnej masy formować małe kulki, obtaczać w mące, kłaść do wrzącej, lekko posolonej wody i gotować 2-3 minuty. Ugotowane kulki odcedzić. Gdy dokładnie obciekną, ułożyć je w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym masłem roślinnym, posypać pozostałym żółtym serem i wiórkami masła. Wstawić do gorącego piekarnika i zapiekać 5 minut. Podawać z sosem grzybowym i sałatką z pomidorów.

100 g - 160 kcal

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:32:44

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:32:44