

Kulki serowe

Przepis dodany przez użytkownika mniami

pyszna przystawka na impreze

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- bryndza - 15 dag
- twarożek - 15 dag
- rokpol - 15 dag
- masło - 10 dag
- szczypiorek -
- mielona paryka słodka -
- kminek -
- jajko - 1 szt.
- suchy chleb razowy - 1 kromka kg
- rzodkiewka i małe pomidorki, kawałek ogórka zielonego -

Etapy przyrządzania:

1. Utrzeć masło i dodawać kolejno każdy rodzaj sera. Ugotowane jajko posiekać. Kromkę chleba utłuc. Wszystko wymieszać i z powstałej masy robić kulki wielkości orzecha włoskiego i obtoczyć je w posiekanym jajku, kminku, szczypiorku, zmiażdżonym chlebie i papryce. Układać rzędami na talerzu i przybrać kawałkami rzodkiewki ogórka i małymi pomidorami.

