Kulki serowe



GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółty ser

ser biały

jajko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 45 dag sera żółtego np. cheddara, 45 dag sera białego np. ricotta, feta, 6 rozbełtanych jajek, 5 łyżek mąki kukurydzianej.

SPOSÓB WYKONANIA: Zetrzeć sery, dodać jajka i mąkę. Dokładnie wymieszać. Formować małe kulki. Dobrze schłodzić w lodówce. Smażyć w głębokim tłuszczu na złoty kolor. Podawać z ostrym sosem.