

Kulki z pasty serowej



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser żółty	15 dag
masło	1 łyżeczka
majonez	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kuli robi się tak, jak pastę z sera żółtego, ale później obtaczamy albo w samej posiekanej natce pietruszki, albo w ziarnach sezamu

Utarty na drobnej tarce ser wymieszać dokładnie z masłem i majonezem, dodać soli i pieprzu do smaku.

Łyżką odcinamy porcję masy, w dłoniach formujemy kulki i obtaczamy w posiekanej natce.

Ja zrobiłam je obtoczone w ziarnach sezamu.