

Bedlové kuličky s nivou

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g bedel

200 g sýru niva

250 g tvarohu

50 g másla

7 ořechů

1 polévková lžíce koňaku

citronová kůra

1 kapie

1 paprika zelená

mletá sladká paprika

petrželka

sůl

ocet

Postup

Houby uvaříme v octě nebo ve sladkokyselém nálevu, scedíme, propláchneme a drobně posekáme. Papriky, petrželku a ořechy také nakrájíme nadrobno. V míse vyšleháme tvaroh s nivou, máslem, nastrouhanou citronovou kůrou, koňakem a solí. Přidáme houby, papriky, petrželku, ořechy a hmotu dobře promícháme. Ze vzniklé hmoty tvarujeme kuličky, které obalujeme v mleté červené paprice.

Doporučená příloha: jakékoliv slané pečivo, tyčinky atd.