

Sýrové koule

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

120 g Hermelínu
120 g eidamského sýra
100 g Nivy
120 g lučiny
50 g šunky
2 stroužky česneku
1 g čerstvé petrželky
150 g másla
10 g vlašských ořechů

Postup

Do nastrouhaných sýrů přidáme lučinu, rozetřený česnek, nadrobno nakrájenou šunku a rozpuštěné máslo. Hmotu rozšleháme a tvarujeme malé kuličky. Necháme v chladu asi hodinu ztuhnout. Zdobíme kuličkami vína, ořechy a zelenou petrželkou. Podle mě by bylo lepší kuličky přímo obalovat v semletých ořechách a servírovat na plátku rohlíku.