

Sýrové koule

Kategorie: Fondue

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 bílky

25 dkg tvrdého sýra

4 dkg strouhanky

sůl

pepř

paprika

Omáčka:

1 kelímek kysané smetany

sůl

čerstvě mletý pepř

citrónová šťáva

2 vrchovaté lžíce křenu

Postup

Do tuhého sněhu z bílků vmícháme nastrohaný sýr, strouhanku a koření. Z těsta tvarujeme kuličky, obalujeme ve strouhance a smažíme do červena. Kysaná krémová smetana s křenem: Kysanou smetanu ochutíme solí, pepřem, cukrem a citrónovou šťávou. nakonec vmícháme křen. Namáčíme v ní sýrové koule.