

serowe kulki



Autor: **myszkapoolna**
Przepisów: 1 Ocena: 3



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- jajka, 2
- białka, 2
- sól, pieprz
- ser cheddar lub gruyer, 250g
- starty parmezan, 6 łyżek
- mąka, pół szklanki
- olej, 500ml
- tarta bułka, szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 ubij 3 białka ze szczypta soli na sztywna pianę. Wmieszaj oba sery i połowę maki. Dopraw pieprzem i solą. Uformuj z powstałego ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego. Ubij pozostałe jajko z żółtkiem. Zanurzaj kulki w jajku, następnie obtocz je w mące, a potem w bułce tartej. Rozgrzej mocno olej, najlepiej we frytkownicy i smaż na złotobrazowy kolor. Podawaj gorące. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: