

Sýrové kuličky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvrdý sýr 200 g
- niva 200 g
- jemný kabanos 200 g
- vejce 3 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- strouhanka 1 miska

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nastrouháme tvrdý sýr, nivu a kabanos. Můžeme je strouhat na struhadle nebo pomocí kuchyňského robota. Přidáme žloutky a tři lžíce hladké mouky. Nakonec vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků. Tvoříme malé kuličky, které obalujeme ve strouhance. Usmažíme je v rozpáleném oleji. Můžeme je podávat s hranolky nebo s bramborami.