

Sýrové koule

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Niva nebo Rokfór 150 g
- Kuřecí šunka 100 g
- Tvrdý sýr - eidam 150 g
- Hladká mouka 4 lžíce
- Žloutky 3 ks
- Bílky 3 ks
- Strouhanka 200 g
- Olej 3 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Všechny sýry nastrouháme najemno, přidáme na kostičky nakrájený salám, žloutky, mouku, a tuhý sníh z bílků. Nesolíme. Z těsta tvoříme menší kuličky, které obalujeme ve strouhance a smažíme v rozpáleném oleji. Příloha: Bramborová kaše