

Pikantne kuleczki serowe

Przepis dodany przez użytkownika trini6



puleczki serowe

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Pumprenikiel - 20 dag
- twaróg - 15 dag
- posiekana natka z pietruszki lub kopru - 2 łyżka(i)
- mielona papryka - 2 op.
- curry - 2 op.
- sól pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pumprenikiel (najlepiej trochę podsuszony) drobniutko pokroić, wymieszać z twarogiem oraz natką pietruszki (lub koperkiem). Masę doprawić solą oraz pieprzem. Wilgotnymi rękami formować z masy twarogowej nieduże kulki. Obtaczać je w papryce, curry i układać na talerzu. Talerz wstawić do lodówki, aby kulki dokładnie się schłodziły.