

Zielone kulki

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Z jajek, twarogu, krewetek oraz koperku możemy wyczarować zielone kulki które urozmaicą nasz jadłospis

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Jajka - 4 szt.
- Twarożek - 10 dag
- Mięso z krewetek lub tuńczyka - 5 dag
- Zielona sałata - 1/2
- Sok z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- Koperk -
- Biały ocet winny - łyżeczka(i)
- Biały Pieprz - szczypta(y)
- Sól - szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

Miska

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajka obrać, przekroić na pół, wybrać żółtka. Rozgnieść je widelcem i wymieszać z twarożkiem
- 2.** Mięso z krewetek lub tuńczyka posiekać, dodać do masy żółtkowo-twarożkowej i przyprawić sokiem z cytryny, pieprzem i solą.
- 3.** Z masy uformować 8 kulek wielkości żółtka. Obtoczyć je w posiekanym koperku i włożyć do połówek białek.
- 4.** Liście sałaty polać sosem winegret przyrządzonym z octu, oleju i soli. Ułożyć na nich jajka