



Kulki serowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Kuleczki serowe to pyszna przekąska imprezowa. Przygotowuje się je bardzo łatwo i szybko. Są proste, ale bardzo smaczne. Na pewno zaskoczysz tym daniem swoich gości!

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do tartego sera dodaj jajko. Dokładnie wymieszaj.

Krok 2

Natkę pietruszki posiekaj i dodaj do sera z jajkiem. Z masy uformuj kulki wielkości orzechów włoskich.

Krok 3

W misce wymieszaj mąkę z solą i pieprzem. Kulki serowe obtocz dokładnie w bułce tartej.

Krok 4

W garnku lub na głębokiej patelni o grubym dnie rozgrzej olej. Kulki smaź na głębokim oleju na złoto. Podawaj od razu z ulubionym sosem. Smacznego!

Składniki:

200 g sera tartego Gouda

1 jajko

3 łyżki bułki tartej

1 łyżka natki pietruszki

1 łyżeczka pieprzu

olej