

Pikantní kuličky se Šmakounem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme velmi najemno, opečeme dozlatova na lžíci oleje a necháme vychladnout. Brambory uvaříme ve slupce, po vychladnutí oloupeme. Šmakoun i brambory rozmačkáme vidličkou. Sýr jemně postrouháme (25 g), petrželku posekáme. Všechny ingredience na těsto důkladně promícháme. Osolíme, opepríme. Pomocí lžiček vytváříme menší kuličky, které obalujeme v sýrové strouhance (strouhanka smíchaná s drobnými hoblíčky sýru). Pečeme při 200°C 15min, poté dopečeme pod grilem dozlatova (cca 5min). Podáváme nejlépe s rajčatovým dipem.

Ingredience

- **Brambory** - 100 g
- **Cibule volná** - 20 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Strouhanka** - 30 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 55 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Hořčice plnotučná 100 g** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Šmakoun mexico 200 g** - 200 g
- **Vejce** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

