**Gomółki serowe:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | ***\* 0.5 kg tłustego sera białego (twarogu) \* 2 jajka \* 1 żółtko \* 2.5 łyżek mleka (jeśli masa jest gęsta) \* 1.5 łyżki bułki tartej (jeśli masa jest za rzadka) \* garść świeżych listków mięty \* 1 łyżeczka soli***  ***\* Czosnek ? Rozmaryn ? Kolendra ?*** | | |  | | --- | | **Krok Po kroku:**  1. Tłusty ser rozdrabniam, przekładam do miski i mieszam dokładnie mikserem z jajkami, posiekaną miętą i solą. Gdy masa jest zbyt sucha, dodaję mleko, jeśli zbyt rzadka — bułkę tartą. 2. Z masy serowej formuję kulki, które lekko spłaszczam. Smaruję roztrzepanym żółtkiem i suszę w piekarniku rozgrzanym do 80 stopni przez 2½ godziny. 3. Podaję jako przekąskę lub na zimno do piwa. | |

