**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 żółtkiemi suszę w piekarniku rozgrzanym do 80 stopni przez 2½ godziny.3. Podaję jako przekąskę lub na zimno do piwa. |

 |

