



Šunkovo-sýrové koule

Ingredience:

S plísňovým sýrem

Ingredience (8 kuliček):

50 g Pečené šunky Selection

50 g másla

50 g sýra se zelenou nebo modrou plísní

1 polévková lžice plnotučné hořčice

nasekané pistácie na obalení

S řeckým sýrem

Ingredience (8 kuliček):

50 g Pečené šunky Selection

50 g másla

100 g řeckého sýra feta

30 g naložené kapie v oleji

mletý pepř

čerstvá pažitka nebo petrželová nať na obalení

Postup:

Obě dvě varianty šunkovo-sýrových kuliček připravíme obdobným způsobem. Šunku, sýr a kapii nakrájíme na drobné kousky. V pokojové teplotě necháme povolit máslo, které následně přimícháme k již nakrájeným ingrediencím. Vytvoříme hustý kompaktní krém. Necháme 30 minut ztuhnout v ledničce. Po ztuhnutí z krému vytvarujeme kuličky. Máslo se rychle rozpouští, proto musíme postupovat velmi rychle. Vytvarované kuličky vložíme opět do ledničky a necháme ztuhnout. Mezi tím si nadrobno nasekáme čerstvou pažitku, petrželku nebo pistácie. Kuličky vyjmeme z lednice, obalíme v připraveném posypu a bezprostředně podáváme.

