

Ziołowe kulki z boczkiem i serem

20—25 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

180 g	Mąka pszenna
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
1 szt	Jajka
180 ml	Jogurt naturalny
1 łyżeczka	Cukier
80 g	Ser tarty typu gouda, edamer lub tylżycki
70 g	Boczek drobno posiekany
1.5 l	Olej do smażenia
1 łyżka	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa

Przygotowanie

1 Połącz w misce mąkę, proszek do pieczenia i mieszankę przyprawową Grill do warzyw. Następnie ubij jajko, jogurt i cukier za pomocą trzepaczki w innej misce. Dodaj ser i boczek i krótko wymieszaj. Na koniec dodaj suche składniki i delikatnie połącz wszystko za pomocą szpatułki.

2 W kolejnym kroku w głębokim garnku rozgrzej olej, aż osiągnie temperaturę 170°C. Sprawdź, czy tłuszcz jest wystarczająco gorący, zanurzając czubek drewnianej łyżki w oleju. Jeśli na łyżce pojawią się małe bąbelki, możesz zacząć smażenie.

3 Nabieraj mieszaninę łyżką i wrzucaj małe placki na olej. Smaż na średnim ogniu od pięciu do siedmiu
minut, aż kulki uzyskają złoty kolor, od czasu do czasu mieszając. Na koniec wyjmij upieczone placuszki i połóż na sitku, aby odsączyć je od nadmaru tłuszczu i nadać im chrupkość. Podawaj z wybranym sosem.

WSKAZÓWKA: Do serowych kulek pasuje sos aioli lub ketchup.