

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 rozdrabnam, 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.

