

Předkrmy

Sýry

10 minut Příprava

20 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© I love Italy

## SUROVINY

- 350 g čerstvé ricotty
- 1-2 hrsti černých oliv nakrájených na kolečka
- půl hrsti strouhanky (plus hrst nechte stranou)
- půl hrsti nastrouhaného sýra Gran Moravia
- půl hrsti hladkolisté petržele nakrájené nadrobno
- sůl
- pepř
- olej na smažení

Kuličky z ricotty jsou vynikající předkrm, který lze připravit v mnoha variantách obměnou přidávané suroviny. Tyto jsou s černými olivami.

## Příprava:

V míse pořádně smíchejte ricottu, olivy, strouhanku, petržel, sýr, sůl a pepř. Vytvarujte malé kuličky (průměr asi 4 cm). Vyválejte je ve strouhance, kterou jste si nechali stranou. Dejte smažit do rozpáleného oleje. Hotové kuličky poznáte tak, že jsou na povrchu zezlátlé a nerozpadají se. Dejte je okapat do mísy, ve které máte kuchyňský papír, který absorbuje přebytečný olej. Nechte kuličky vždy nejdříve na první straně pořádně zezlátnout, teprve pak je otočte, jinak se budou rozpadat.