

Sýrové koule s hořčičnou omáčkou

Časová náročnost: 50 minut

Sýrové koule

3 ks	vejce
100 g	sýr s modrou plísní
150 g	strouhaný eidam
5 lžíce	hladká mouka
	sůl
	strouhanka
	olej na smažení



Hořčičná omáčka

6 lžíce	zakysaná smetana
2 lžíce	med
2 lžíce	plnotučná hořčice
1 lžíce	dijonská hořčice
2 lžíce	šťáva z citronu
2 lžíce	šťáva z pomeranče
	sůl

Postup přípravy

Nejprve se pustíme do přípravy sýrových koulí: Vejce si rozdělíme na žloutky a bílky. Do středně velké misky si nejemno nastrouháme oba sýry a smícháme je se žloutky, hladkou moukou a solí. Vše dobře promícháme. Z bílků ušleháme hustý sníh, který vmícháme do sýrové směsi. Pomocí lžičky nabíráme malé množství této směsi a v dlaních tvoříme kuličky, které obalujeme ve strouhance. Hotové kuličky smažíme ve vysoké vrstvě oleje dozlatova. Osmažené je klademe na papírový ubrousek, abychom odstranili přebytečný olej. V průběhu smažení si připravíme hořčičnou omáčku: Do misky dáme zakysanou smetanu s medem, přidáme obě hořčice a šťávu z citronu a pomeranče. Vše dobře promícháme a podle chuti osolíme.