

# Sýrové kuličky (SSSR)



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 1

**139** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **4 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/syrove-kulicky-sssr>

## Příprava

Z bílků ušleháme pevný sníh, do něhož zamícháme strouhaný sýr. Ze směsi tvoříme malé kuličky, které dáme na chvíli do chladničky ztuhnout. Žloutek se lžící vody rozšleháme, kuličky do něho namáčíme a hned obalujeme ve strouhance. Potom je v rozpáleném tuku dozlatova smažíme. Ještě horké podáváme k čaji.

## Ingredience

- 2 bílky
- 200 g tvrdého sýru
- 2-3 lžíce strouhanky
- 1 žloutek

## Kategorie

Obyčejný den, Ruská, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Návštěva, Rodina, Dezert

