

Gomółki/humiłky

serowe



Składniki:

- 50 dkg tłustego twarogu
- 2 żółtka jaja kurzego
- 2 łyżki mleka lub gęstej śmietany
- 2 łyżki tartej bułki (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka soli
- przyprawy ziołowe według upodobania (np. pieprz, chili, papryka, itp.)
- 3 łyżki oleju do posmarowania papieru do pieczenia



Wykonanie

- Ser (twaróg) przetrzeć przez sito lub zmielić, posolić i doprawić ziołami.
- Żółtka roztrzepać ze śmietaną, wlać do sera i dobrze wszystko wymieszać. Można dodać tartą bułkę, gdy ser jest zbyt rzadki. Wszystko razem wymieszać na jednolitą masę.
- Piec nagrzać i ustawić temperaturę na 70-90 stopni.
- Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, posmarować olejem i nakładać uformowane w kulkę, spłaszczoną placuszki serowe (można kłaść je łyżką do lodów wtedy będą równe).
- Serowe placuszki suszyć przy uchylonych drzwiczkach piecyka do 2 godz., aż będą lekko rumiane.
- Wystudzone gomółki można podawać do pieczywa, czy jako przekąskę. Można je przechowywać do 2 tygodni.



Kulki z twardego twarożu

Składniki:

- tłusty ser
- dobra, gęsta śmietana
- sól
- przyprawy ziołowe suszone lub świeże według własnego upodobania
- olej jadalny lub oliwa

Wykonanie

- Dowolną ilość sera przetartego przez sito lub zmielonego połączyć z kilkoma łyżkami dobrej, gęstej śmietany, posolić do smaku.
- Dodać przyprawy smakowe według własnego upodobania. Może to być jedno z ziół suszonych, np.: papryka, pieprz, kurkuma jak i zioła świeże: pietruszka, koper, czosnek, itp.
- Przygotować szklane naczynie (np. stoik), wlać do niego trochę oleju jadalnego lub oliwy.
- Ser z przyprawami dokładnie wymieszać.
- Formować kuleczki mniejsze lub większe i zatapiać uformowane kulki serowe w przygotowanym szklanym stoju.
- Tak przygotowane kulki, zalane olejem i umieszczone w lodówce mogą być przechowywane do 2 tygodni. Pozostały po nich olej można wykorzystać do innych celów w kuchni.
- Przygotowane kuleczki można degustować same, podawać z pieczywem, a także podawać w wiosennych sałatkach.