



Juhtúrós sajtos kukoricagolyó



40 perc

Golyó...golyó....nagyon jó!

Két adagot is csinálhatsz belőle, mert akár melegen vagy akár hidegen, de úgyis elfogy. Vendégvárónak is tökéletes, a húsmentesen étkezők is imádni fogják.

Hozzávalók:

250 g kukorica
200 g trappista sajt
125 g juhtúró
1 közepes krumpli

1 fej lilahagyma
3 evőkanál liszt
2 tojás
3–4 evőkanál zsemlemorzsa

1 csokor metélő hagyma
1 kávéskanál őrölt színes bors
1 kávéskanál só
3 dl olaj

Elkészítés:



1

A krumplit meghámozzuk, sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, és összetörjük.



2

Hozzáadjuk az apróra vágott lilahagymát, kukoricát.



3

Majd a reszelt sajtot, juhtúrót, apróra vágott metélő hagymát. Megszórjuk frissen őrölt színes borsal.



4

A masszát egyenletes állagúra összekeverjük.



5

Kezünket kicsit megolajozzuk és egyforma diónyi golyókat formázunk belőle.



6

Hagyományos módon bepanírozzuk (liszt, tojás, zsemlemorzsa). Forró olajban néhány perc alatt arany barnára sütjük és lecsepegtetjük.