Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сырные шарики

12 декабря 2021 22:27 · https://open-cook.ru/recipes/syrnye-shariki



Отличная закуска из сыра!

Лучше всего делать из нескольких видов сыра, так вкус будет более интересным. Чаще всего в качестве начинки используют оливки (или маслины) и виноград. Нам с мужем нравится с виноградом, но сырные шарики с оливками больше подходят к вину, особенно белому. Посыпка тоже может быть на любой вкус: измельченная зелень, измельчённые орехи, специи (особенно хороши эти шарики с оливками, обвалянные в паприке).



Достаточно 3-4 видов сыра, но для лучшей консистенции и вкуса лучше иметь один сыр молодой - это может быть молодая качотта (в моем случае) или сулугуни, или простой молодой сыр с мягким вкусом.

Благодаря тому, что мы живем в Иваново, мне не надо мучаться с поиском сыра, я все беру в магазине Риат (благо их в городе несколько). Обязательно молодая Качотта, остальные по вкусу, но подходят все ТМ Риат (например, Монтазио, Гауда, Тильзитер и аналогичные), кроме выдержанной Качотты и страчателлы. Если вам повезёт найти вкусный пармезан, то обязательно добавьте его граммов сто, так вкус закуски станет чуть острее и насыщеннее.

У меня получилось 35 шт:

- по 200 гр каждого сыра
- 6 ст.л. майонеза
- 3 небольших зубчика чеснока (по желанию можно добавить меньше или больше чеснока)
- оливки
- виноград (без косточек, если попался с косточками, то нарезать виноград и вытащить косточки)
- 1 пучок укропа
- 1 горсть грецких орехов
- 1 пакетик сладкой молотой паприки

Весь сыр натереть на мелкой тёрке. Чеснок тоже на ней натереть. Добавить майонез, перемешать. Должна получится плотная масса.

Чтобы легче делать шарики иногда смачивайте руки водой.

Взять немного сырной массы (размером примерно с грецкий орех), сделать из неё лепешку, положить в центр виноград или оливку (шарики с оливками кладите отдельно чтобы не запутаться где с чем), накрыть краями и сформировать шарик.

Укроп очень мелко порезать, орехи измельчить (можно в блендере, а можно прокатать пакет с орехами скалкой). Разложить укроп, орехи и паприку по плоским тарелкам. Обвалять в них закуску, получатся шарики трёх цветов.



Как видите, все очень просто и быстро.

Не старайтесь добавлять много майонеза, его лучше поменьше положить, главное, чтобы получилась плотная и пластичная сырная масса.

Два дня эта закуска точно готова прожить в холодильнике, но имейте в виду, что не надо тару с шариками плотно упаковывать иначе они станут мокрыми.



Приятного аппетита!
