

SIRNE KROGLICE S SVEŽIMI ZAČIMBAMI

12 kosov.



Sestavine:

- 125 g kefirjevega sira (dobro odcejenega)
- 1 ščepec soli
- mlet poper
- 4 jedilne žlice nasekljanih svežih začimb po želji: drobnjak, koper, koromač, peteršilj, koriander ...

Priprava sirnih kroglic

Zmešamo sir, sol in poper. Mešamo z lopatico, dokler ne dobimo homogene mešanice.

Sesekljamo začimbe in jih zmešane damo na plitek krožnik. Z rokami oblikujemo male sirne kroglice in jih povaljamo v začimbah. Da se kroglice ne lepijo preveč na roke, si jih zmočimo z vodo. Jed okrasimo in serviramo kot dodatek k aperitivu.

Avtorica recepta: Marie-Claire Frederic

Več sirnih receptov najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Morska sol

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)



[BIO černí poper](#)

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)