

Friss túrosajt labdák



Előétel

Receptforma



20 Percek

Elkészítés



Könnyű

Nehézség



Hozzávalók 12 személyre

150 gr friss túró
100 g kecske- vagy juhsajt
50 gr vaj
Fűszerek ízlés szerint
Só, bors
Stájer tökmagolaj
Aprított sjájer tökmag

Elkészítés

A friss túrót vajjal, és kecske- vagy juhsajttal valamint kevés tökmagolajjal jól elegyítjük.

A masszát fűszerezzük, a fűszernövényeket felvágjuk, hozzáadjuk és jól összekeverjük.

Ebből a masszából kis golyókat gyúrunk, és a darabolt tökmagoba hengereljük.

Tipp: A darabolt tökmag helyett darabolt dió Vagy magkeverék, napraforgó, kendermag, szezám, vagy szárított virág is használható.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch