

# Tvarůžkové koule podle Petra Novotného



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

**3740** kalorií , **0 g** cukrů , **278 g** tuků , **123 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tvaruzkove-koule-podle-petra-novotneho>

## Příprava

Tvarůžky i eidam si nastrouháme najemno. Z bílků ušleháme tuhý sníh. V míse smícháme sýry, přidáme ušlehaný sníh, zahustíme hrstí strouhanky a okořeníme pepřem a paprikou. Solit není třeba, sýry jsou slané dost, ale kdo má rád slanější, může, samozřejmě, dosolit podle chuti. Ze směsi tvoříme koule o průměru asi 3 cm, které obalíme ve strouhance. Smažíme dozlatova v dobře rozpáleném oleji, nejlépe ve fritovacím hrnci.

### ▣ Tip k receptu

Jako přílohu podáváme vařené brambory. U nás nejlépe chutnají s jogurtovým dresinkem: kelímek bílého jogurtu lehce osolíme, opepříme, přidáme prolisovaný stroužek česneku a asi 3 lžičce nasekané pažitky. Na talíři obložíme čerstvou zeleninou.

## Ingredience

- 200 g tvarůžků
- 150 g Eidamu
- 1 hrneček strouhanky
- 3-4 ks bílky
- špetka pepře
- špetka mleté papriky
- 1 hrneček rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

