Sajtos golyók

Hozzávalók:

10 dkg sajtos tallér
2 dl tej
2 db Mackó sajt
10 dkg lángolt kolbász
10 dkg trappista sajt

A sajtos tallérokat apró darabokra összetördeljük, és leöntjük a tejjel. Amikor az ostya megpuhult, beletesszük a Mackó sajtot és a nagyon apróra vágott vagy megdarált kolbászt. Villával jól összetörjük, majd összekeverjük a masszát. Ezután kis golyókat formálunk belőle, és valamennyit megforgatjuk az előre megreszelt sajtban. Alumíniumfóliával letakarjuk, hogy a sajt ki ne száradjon.

1. Válaszolj röviden a kérdésekre!

Hányféle nyersanyagból készül a sajtos golyó? _____

Milyen és mennyi folyadék kell a masszához? _____

Milyen sajtokra van szükségünk? _____

Hogyan kell felhasználni a lángolt kolbászt? _____

Mit kell csinálni a trappista sajttal felhasználás előtt? _____

2. *a)* Állítsd időrendbe sorszámozással az eseményeket!

___ Az összetört sajtos tallérokat tejben megáztatjuk.
___ A masszát jól összedolgozzuk.
___ A golyókat meghempergetjük a sajtban.
___ A kolbászt ledaráljuk vagy apróra vágjuk.
___ Kis golyókat formázunk.
___ Alufóliát teszünk rá, hogy ki ne száradjon.

3. Sorolj fel öt olyan konyhai eszközt, amelyre szükséged lehet az elkészítés során!

LIVEWORKSHEETS