

Sajos 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!