

# Fűszeres kecskesajt golyók

Szerző: -ka-pár-

2009. július 08.

Utolsó frissítés 2009. július 10.

- 40 dkg fetasajt
- 20 dkg juhtúrós
- 2 ek friss kakukkfű
- 2 ek szezám
- 2 ek egész feketebors
- 1 cs metélgagyma
- 1 ek pirosparika

- fűszeres dió

- 2-3 ek olaj A fetasajtot és a juhtúrót egy villa segítségével összekeverjük, majd a hűtőszekrényben hagyjuk ismét megdermedni. Amíg ez megtörténik, száraz serpenyőben enyhén pirítsuk meg a szezámot és tegyük félre, majd a dióval ismételjük meg ugyanezt, annyi kávéporral, hogy ezt végül finomra, és főjük ki belőle a mag finom hártványát, ami esetleg keserű lehet. Ezután aprítsuk fel a kakukkfűvet és a metélgagymát is, majd töljük durvára a borsot egy mozsárban.

Ha mindezzel megvagyunk, vegyük elő a sajtkeveréket és kőt olajozott evőkanállal valamint a szintén olajozott kezű segítségével formájuk pingponglabdáitálsó valamivel kisebb golyókat formálni a masszából. A kész golyókat csészébe sőt papíron elhelyezni az élesztőig. Ha kiszaggattuk az összeset, osszuk el őket hatfelére és mindegyik kupacot máris fűszerben, vagy magban hempergessük meg. Találáig csészébe hűtőszekrényben tárolni, hogy ne olvadjon meg. Borajlás: A fűszert nyári estéken nincs is ádátább, mint egy kis kecskesajt és egy pohár somlós juhfark. Javasolom e buja párosítást megkóstolni a Tornai Pincészet 2007-es szőlőjéből. Násztasoknak kávézással ajánlott...