



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **40 perc**



Elkészítés:



**Kohári Éva**



## GLUTÉNMENTES RICOTTÁS-SPENÓTOS FALATKÁK

Ezeknek a ricottás falatkáknak nehéz ellenállni. Készíthetjük laza ebédnek akár rizs vagy salátaköret mellé, de tálalhatjuk hidegtálra vendégváró falatkáknak is. Hidegen, melegen egyaránt garantált sikere lesz.

### HOZZÁVALÓK

110 g Auchan Ricotta  
110 g friss bébispénót  
50 g gluténmentes zsemlemorzsa

50 g gluténmentes rizsliszt  
2 db „M”-es méretű tojás  
50 g parmezán sajt  
1 gerezd fokhagyma

ízlés szerint só  
1 csipet őrölt fekete bors  
1 csipet őrölt szerecsendió  
15 g vaj

gluténmentes zsemlemorzsa  
olaj  
**ALLERGÉNEK**  
tojás, tej

1

A spenótot alaposan mossuk meg, itassuk le róla a vizet, és vágjuk vékony csíkokra.



2

A vajat egy serpenyőben olvasszuk fel, dobjuk rá a durvára vágott fokhagymát, és fonnyasszuk meg rajta a spenótot, majd hagyjuk hűlni.



3

A többi hozzávalót mérjük ki egy tálba, adjuk hozzá a spenótot, és alaposan keverjük össze.



4

Formázzunk nedves kézzel diónyi gombócokat, forgassuk meg zsemlemorzsaiban, és bő, forró olajban süssük aranybarnára.

5

A megsült golyókat szedjük konyhai papírtörlőre.



6

Tálalhatjuk melegen és hidegen egyaránt.



**Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

