

Kokos kuglice u sosu od malina



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g sremskog sira
- 100 g kokosa
- 300 g malina
- 50 g otopljenog maslaca
- 50 g šecera
- 60 g belog hleba
- 2 žumanceta
- 1/2 pomorandže
- 3 kašike šecera u prahu
- so

Priprema

Dobro ocediti sremski sir, zamesiti ga sa žumancima, otopljenim maslacem, narendanom korom pomorandže, šecerom, 2 kašike kokosa i narendanim belim hlebom. Vlažnim rukama od pripremljene mase oblikovati kuglice i spuštati ih u ključalu malo posoljenu vodu, da se kuvaju 5-8 minuta, na niskoj temperaturi.

U međuvremenu napraviti pire od 2/3 pripremljenih malina, procediti kroz finu cediljku i dodati šecer u prahu.

Kuvane kuglice izvaditi rešetkastom kašikom, odmah uvaljati u preostali kokos i poslužiti sa hladnim sosom od malina. Garnirati celim malinama, po želji posuti šecerom u prahu i poslužiti ukrašene celim listovima mente.