Zucchinibällchen mit DŽIUGAS®



Zutaten

200 g	Reis
100 g	geriebener DŽIUGAS
100 g	Putenschinken
100 g	Streichkäse "Beladeta"
2	hart gekochte Eier
1	Ei
50 g	Semmelbrösel

Zubereitung

Den Reis 20 Minuten kochen, dann Zucchini, Streichkäse, Džiugas, gehackte Eier, klein geschnittenen Schinken und am Ende Mehl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Bällchen formen, erst in einem geschlagenem Ei und dann in Semmelbröseln wälzen und schließlich in heißem Öl braten.