



Μπάλα τυριού

10'
Χρόνος
Εκτέλεσης

4-6
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε σε ένα **μπολ** τη φέτα, το θυμάρι, το ψιλοκομμένο μπέικον, τα cranberries, τη φρυγανιά, τη worcestershire sauce, πιπέρι, και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα ή με τα χέρια μας.
- Προσθέτουμε το τυρί κρέμα και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και να σφίξει το μείγμα.
- Αφαιρούμε από το μπολ το μείγμα του τυριού και το πλάθουμε σε μπάλα.
- Βάζουμε τα αμύγδαλα στο μηχάνημα με τα μαχαίρια και τα χτυπάμε μέχρι να γίνουν διαλυθούν και να μοιάζουν με ψίχουλα.
- Τα απλώνουμε σε ένα μπολ και ρολάρουμε τη μπάλα τυριού μέχρι να καλυφθεί εντελώς από τα αμύγδαλα.
- Σερβίρουμε με φρυγανισμένες φέτες ψωμιού και πασπαλίζουμε με θυμάρι.

Συστατικά

- 120 γρ. φέτα, μαλακή
- 2 κ.σ. θυμάρι
- 2 φέτες μπέικον, καπνιστό, ψιλοκομμένες
- 60 γρ. cranberries
- 2 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη
- 1/2 κ.γ. σάλτσα worcestershire
- πιπέρι
- 120 γρ. τυρί κρέμα
- 50 γρ. αμύγδαλα, καβουρδισμένα

Για το σερβίρισμα

- φέτες ψωμί, φρυγανισμένες
- θυμάρι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

205 Θερμίδες (kcal)	15.0 Λιπαρά (γρ.)	6.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	9.2 Υδατ/κες (γρ.)
10%	21%	34%	4%
5.3 Σάκχαρα (γρ.)	7.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.88 Αλάτι (γρ.)
6%	16%	6%	15%