

MARIA SE MIELIERYS-PAPBALLE



MARIA SE MIELIERYS-PAPBALLE

2 koppie Mielierys
1.5 liter kookwater
2 koppie mielie-meel
2 teelepels sout
1 blik mieliepitte
60 ml margarien
Braaisous (1.4 liter sous)
2 groot uie
2 knoffelhuisies
Olie
1 blik (410 g) tamatiepuree
1 pakkie beesstersoppoeier

2 koppies kookwater
1 bottel (470 g) blatjang
30 ml suiker
Cheddar kaas

Kap uie en knoffel fyn, braai in olie. Meng tamatiepuree en beesstersoppoeier by die uiemengsel. Roer kookwater by. Roer en verhit tot kookpunt. Voeg blatjang en suiker by en laat opkook.

Bedek mielierys oornag met water. Dreineer en verhit mielierys, kookwater, mielie-meel en sout tot kookpunt. Prut

vir 'n uur en roer 2 keer baie goed.

Dreineer mieliepitte en roer saam met margarien by die pap.

Laat afkoel en skep balle vol in bak. Giet braaisous oor en

kaas. Bak 20min 180°C

Resep geplaas deur Maria Liebenberg

Foto: Maria Liebenberg