

## ***Kuglice od sira***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **50 g** margarina
- **300 g** mladog sira
- **100 g** griza
- **2** jajeta
- **po ukusu** soli

#### **i još:**

- **maloulja**
- **malo** prezli

### **Priprema**

Margarin izgnjeciti, pa mu dodati dva umucena jajeta, griz i sir. Vlažnim rukama oblikovati kuglice i ostaviti da malo odstoje. Kuvati kuglice u posoljenoj vodi, pa kad isplivaju na površinu još nekoliko minuta. Vaditi kuglice, pa ih uvaljati u prezlu proprženu na malo ulja.

### **Savet**

Služiti tople, mada su podjednako lepe i hladne.