

Pilece kuglice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kuglice:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **100 g** sitnog sira
- **100 g** kremsija
- **50-100 ml** majoneza
- **50 g** celog kikirikija

Za posipanje:

- **malomaka**

Priprema

Pilece belo meso skuvati i usitniti u blenderu. Dodati mu dobro oecen sir i kremsi. Viljuškom izmešati, pa smesi dodavati malo po malo majonez, da bi se postigla gustina za oblikovanje. Formirati kuglice i u sredinu svake, staviti po jedan ceo kikiriki. Uvaljati u mak i ukrasiti polovicama kikirikija. Rashladiti pre služenja.

Savet