

## Slane rafaelo kuglice (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** sitnog sira
- **100 g** slanog pecenog kikirikija
- **200 g** pecenog susama
- **100 g** suvih pšenичnih klica

#### Za dekoraciju:

- **malobibera**
- seme lana
- zacinska paprika
- rendana šargarepa

### Priprema

Sir izgnjeciti viljuškom, dodati susam i pšenичne klice, pa sve izmešati i umesiti. Od smese oblikovati kuglice velicine oraha. U sredinu svake, staviti celo zrno kikirikija, pa ih podeliti na cetiri gomile. Jednu uvaljati u krupno mleveni biber, drugu u seme lana, trecu u zacinsku papriku i cetvrtu u sitno rendanu šargarepu. Gotove kuglice staviti u papirne korpice. Staviti ih u frižider da se dobro stegnu i ohlade.

### Savet