

Kikiriki kuglice (4)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za I vrstu:

- **1** margarin
- **3 kesice** mrvljenog smokija
- **150 g** mlevenog, pecenog kikirikija
- **150 g** pecenog susama

Za II vrstu:

- **1** margarin
- **2 kese** mlevenog slanog krekerja
- **150 g** pecenog kikirikija
- **150 g** pecenog susama

Priprema

Za I vrstu: Umutiti mikserom margarin. Dodati mleveni kikiriki, susam i 2 kesice mrvljenog smokija. Sve izmešati (možete i rukama, testo ne treba da se lepi vec da bude kompaktno za oblikovanje loptica). Praviti loptice i valjati u ostatak izmrvljenog smokija.

Za II vrstu: Mikserom umutiti margarin i dodati mleveni slani kreker. Smesa treba da se odvaja od posude, pa u zavisnosti od smese dodajte još krekerja, ako je potrebno. Oblikujte kuglice, u sredini stavite ceo kikiriki i

uvaljajte u susam.

Savet

Kikiriki i krekere sam samlela u mlinu za kafu, mada možete i u nekoj seckalici ili mašini za orahe. A što se tie smokija ,mislim da je najbolje rukama da izmrвите. U obe smese možete dodavati neke od sastojaka kako bi dobili smesu koja se odvaja od inije i koja se lepo valja. Kuglice su odline i narednih nekoliko dana.