

## **Kikiriki kuglice (4)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za I vrstu:**

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

#### **Za II vrstu:**

- **1**margarin
- **2** kese mlevenog slanog kreker
- **150** gpecenog kikirikija
- **150** gpecenog 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 kreker, 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 izmr vite. 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.