

## Šarene kuglice



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300** gtvreg sira
- **50** mlkisele pavlake
- **50** gkajmaka
- **4** kašikesusama
- **100** gkikirikija
- **malocrvene** tucane paprike
- **2**žumanceta

### Priprema

Sir dobro isitniti, a zatim izmešati sa pavlakom i kajmakom. Susam kratko propržiti bez masnoce, a kikiriki samleti. Po malo ostaviti od kikirikija i susama za valjanje kuglica. Jaja tvrdo skuvati i uzeti samo žumanca za valjanje kuglica. Sve ove sastojke dobro sjediniti i praviti kuglice. Žumanca ispasirati. Pripremljene kuglice valjati u susam, kikiriki, peršun, žumanca, crvene tucane paprike.

### Savet

Za prazninu trpezu.