

Parizer ružice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** krugovaparizera
- **100 g**feta sira
- **100 g**kisele pavlake
- **50 g** sitno seckanog kikirikija
- **150 g**kukuruza šecerca iz konzerve
- **prstohvat**bibera
- **prstohvat**ljute aleve paprike

Priprema

Parizer kratko propržiti u tiganju na malo ulja sa obe strane.

Izmrviti feta sir, dodati pavlaku, kikiriki, alevu papriku i biber, kao i kukuruz šecerac i sjediniti.

Svakom krugu parizera raseci poluprecnik, pa svaki uviti u kupu i pricvrstiti cackalicom. Puniti ih filom, dekorisati po želji, pa služiti.

Savet

Veoma dekorativno i ukusno predjelo. Prijatno.