

# **Slane bombice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5 kašikasusama**
- **2 kašikesuncokretovih semenki**
- **1 kriškamlaeg sira**
- **1 kašikakajmaka**
- **1 kisela pavlaka**
- **50 grekera slanih**
- **50 gkrem sira**
- **po ukusu svež peršun**

## **Priprema**

Semenke suncokreta i susam propržiti na teflonskom tiganju bez dodatka ulja, da lepo porumeni. Dodati mlevene kreker, izmrvljen sir, kajmak, krem sir, pavlaku na kraju svež seckani peršun, pa lepo sjediniti.

Staviti u frižider na 15 minuta, pa oblikovati kuglice. Mogu se služiti kao salata uz predjelo, a super su uz piletinu.

## **Savet**