Pikantne kuglice sa kikirikijem i susamom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Priprema je:

- **125 g**margarina
- **3** krompira
- **100 g**susama
- **100 g**slanog keksa/krekeri
- **100 g**kikirikija
- **po ukusu**soli

Priprema

Krompir oguliti, skuvati, gnjeciti kašikom za rucno pasiranje. Keks samleti, dodati omekšan margarin na sobnoj temperaturi, mesiti, dodati kikiriki, susam /80gr/ ispasirani krompir.

Umesiti testo da se sve namirnice ujednace, probati, posoliti po potrebi, uviti u prozirnu foliju, staviti u frižider na 30 minuta. Kašikom odvajati komade praviti kuglice, valjati u ostatak susama /20gr/.

Savet

Kuglice slagati na tanjir, možete ih služiti kao predjelo, ali i kao veeru, jer su veoma zasitne.