Susam kuglice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**feta sir
- **2 kašike**pavlake
- **3 kašike**kajmaka
- **200 g**šunke
- **100 g**susama
- **100 g**krekera
- **5**ceri paradajza

Priprema

Propržiti susam na suvom teflon tiganju da dobije zlatno-žutu boju. Izmrviti fetu, dodati pavlaku, kajmak, iseckanu šunku i prepecen susam. Sjediniti smesu, ostavite je 30 minuta u frižideru i nakon tog vremena oblikovati male susam kuglice i stavljati ih na krekere. eri padadajz iseci na krugove i staviti po jedan na svaku kuglicu. Pricvrstiti cackalicom i služiti.

Jako su ukusne, dekorativne, idealne da razbiju monotoniju na tanjiru. Prijatno!

Savet