

Susam kuglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** feta sira
- **2 kašike** pavlake
- **200 g** stišnjene šunke
- **200 g** krekerja
- **100 g** susama

Priprema

Susam propržite na suvom teflon tiganju da porumeni pa ostavite da se ohladi. Sir izgnjecite viljuškom, dodajte pavlaku i sitno secenu šunku. Krekere sameljite, dodajte susam i sve sjedinite. Smesu promešati varjacom i ostavite 30 minuta u frižider.

Nakon tog vremena pravite kuglice i re?ajte na plato sa blagim razmakom. Služite kao predjelo ili dodatak uz meso po izboru. Uz salatu odlican rucak.

Probajte!

Savet