

Slani rafaelo (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pileceg belog mesa
- 150 g feta sira
- 2 - 3 kašike majoneza
- 2 - 3 kašike pavlake
- 2 tvrdo kuvana jaja
- 300 g kackavalja
- 3-4 kisela krastavca
- 100 g susama
- 100 g kikirikija

Priprema

Belo meso skuvati i sitno iseckati u blenderu, dodati izgnjecen feta sir, majonez, pavlaku, 150 g izrendanog kackavalja i izrendana jaja i sitno iseckane krastavce. Dobro promešati i formirati kuglice, a u sredinu staviti po 1 kikiriki. Preostalih 150 g kackavalja narendati, a susam propržiti, pa u to uvaljati kuglice.

Savet