

Kuglice od sira (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g sitnog sira
- **75** g margarina
- **1 kašik** miješane sjemenki
- **1 kašik** crvene aleve paprike
- **1 kašik** senfa

Priprema

U zdjelu staviti sir i margarin i dobro sjediniti. Dobijenu masu podijeliti na tri jednaka dijela. U jedan dio staviti crvenu aleva papriku, u drugi dio senf i malo bibera, a u treci dio staviti miješane sjemenke koje smo malo propržili. Svaku smjesu dobro sjediniti i praviti kuglice. Kuglice stavljati u papirne korpice. Prijatno!

Savet