Kuglice od sira

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g**margarina
- **300 g**mladog sira
- **100 g**griza
- **2**jajeta
- **po ukusu**soli

i još:

- **malo**ulja
- **malo** prezli

Priprema

Margarin izgnjeciti, pa mu dodati dva umucena jajeta, griz i sir. Vlažnim rukama oblikovati kuglice i ostaviti da malo odstoje. Kuvati kuglice u posoljenoj vodi, pa kad isplivaju na površinu još nekoliko minuta. Vaditi kuglice, pa ih uvaljati u prezlu propržen na malo ulja.

Savet

Služiti tople, mada su podjednako lepe i hladne.