

# **Pilece kuglice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Za kuglice:**

- **300 g**pileceg belog mesa
- **100 g**sitnog sira
- **100 g**kremšnja
- **50-100 ml**majoneza
- **50 g**celog kikirikija

### **Za posipanje:**

- malomaka

## **Priprema**

Pilece belo meso skuvati i usitniti u blenderu. Dodati mu dobro oceen sir i kremsi. Viljuškom izmešati, pa smesi dodavati malo po malo majonez, da bi se postigla gustina za oblikovanje. Formirati kuglice i u sredinu svake, staviti po jedan ceo kikiriki. Uvaljati u mak i ukrasiti polovicama kikirikija. Rashladiti pre služenja.

## **Savet**