

## ***Kikiriki valjšci***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** kuhanog pirinca
- **150 g** feta sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **oko 80 g** kiselih krastavcica
- **90 g** mljevenog kikirikija

#### **I još:**

- **po ukusu** mljeveni kikiriki
- ili mljeveni slani krekeri

### **Priprema**

Sjediniti hladan, kuhan pirinac, rendan (ili sitno sjeckan) feta sir i kiselo vrhnje, pa sve dobro sjediniti. Dodati mljeveni kikiriki i sitno sjeckane kisele krastavcice. Oblikovati valjuške (ili kuglice), pa uvaljati u mljeveni kikiriki ili mljevene slane kekere. Ostaviti u frižider da se stegne, pa poslužiti!

### **Savet**