

Kuglice sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gsomborskog, feta sira
- **150** gslanih kreker
- **200** gšunke
- **200** gkiselih krastavcica
- **1** cašakisele pavlake (od 180 g)
- **100** gmajoneza
- **100** gkackavalja

I još:

- **2** kašicicebelog luka u prahu
- aleva paprika
- **300** gkrupno-krupno izrendanog kackavalja

Priprema

Uzeti dublu posudu i u nju izrendati feta sir. Slani kreker u secku usitniti, ali da ostanu i komadici, da ne bude sve prah. Ubaciti ga u sir. Šunku i kackavalj iseckati što sitnije, pa dodat u smesu sa sirom. Krastavcice, takoe, sitno iseckati, dobro iscediti, pa pomešati sa smesom. Dodati kiselu pavlaku i majonez. So dodati, po ukusu. Viljuškom sve dobro sjediniti (ako je potrebno dodati još malo samlevenog krekera) i ostaviti u frižider, na sat vremena.

Posle sat vremena izvaditi posudu iz frižidera i masu podeliti na pola. U jednu polovinu dodati beli luk u prahu,

promesati da se sastojci sjedine i ostaviti na stranu.

Od druge polovine smese, gde nema belog luka, praviti kuglice i valjati ih u izrendani kackavalj. Kuglice se vrlo lepo prave i ne lepe se za ruke. Od polovine smese, sa belim lukom, takoe napraviti kuglice i valjati ih u alevu papriku.

Kuglice poreati na tacnu za posluženje i držati ih u frižideru.

Savet