

Slane kuglice sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g**belog pileceg mesa
- **oko 200 g**kikirikija
- **4-5**kisela krastavca
- **250 g**feta sira
- **1/2** **caše**kisele pavlake
- **50 g**susama
- **po ukusu**soli i suvog biljnog zacina
- **malokackavalja** ili tvrdog sira

Priprema

Belo meso skuvati u slanoj vodi, pa ga samleti u mašini za mlevenje mesa kad se ohlasi. Kikiriki grubo samleti u blenderu ili sitno naseckati. Kisele krastavce narendati. Susam malo propržiti. Sve sastojke izmešati, posoliti po ukusu, pa dodati feta sit isitnjen viljuškom i kiselu pavlaku, izmešati pa rukom lepo sjediniti. Ostaviti na par sati u frižideru, pa uzimati po malo smese i rukama oblikovati kuglice. Ostaviti ih da prenoce u frižideru. Pre služenja staviti u papirne korpice i sitno narendati sir/kackavalj preko.

Savet