

Šarene kuglice



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** tvrdog sira
- **50 ml** kisele pavlake
- **50 g** kajmaka
- **4 kašike** susama
- **100 g** kikirikija
- **malocrvene** tucane paprike
- **2** žumanceta

Priprema

Sir dobro isitniti, a zatim izmešati sa pavlakom i kajmakom. Susam kratko propržiti bez masnoce, a kikiriki samleti. Po malo ostaviti od kikirikija i susama za valjanje kuglica. Jaja tvrdo skuvati i uzeti samo žumanca za valjanje kuglica. Sve ove sastojke dobro sjediniti i praviti kuglice. Žumanca ispasirati. Pripremljene kuglice valjati u susam, kikiriki, peršun, žumanca, crvene tucane paprike.

Savet

Za prazninu trpezu.