

Slane bombice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašika** susama
- **2 kašike** suncokretovih semenki
- **1 kriška** mlavog sira
- **1 kašika** kajmaka
- **1** kisela pavlaka
- **50 g** krekeri slanih
- **50 g** krem sira
- **po ukusu** svež peršun

Priprema

Semenke suncokreta i susam propržiti na teflonskom tiganju bez dodatka ulja, da lepo porumeni. Dodati mlevene kekere, izmrvljen sir, kajmak, krem sir, pavlaku na kraju svež seckani peršun, pa lepo sjediniti.

Staviti u frižider na 15 minuta, pa oblikovati kuglice. Mogu se služiti kao salata uz predjelo, a super su uz piletinu.

Savet