Posne susam kuglice

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kutije**posnih krekera
- **2 kese**posnog smokija
- **250 gr**margarina
- **4 kašika**posnog majoneza
- **po potrebi**belo vino
- **4**kiseli krastavcica
- **1 kašicica**senfa
- **100 g**biljnog sira
- **1/2 kašicice**aleve paprike
- **1/2 kašicice**bibera
- **100 g**prepecenog susama

Priprema

Krekere i smoki samleti, dodati umucen margarin. Dodavati belo vino po potrrebi. Dobro sjediniti smesu pa dodati biljni sir koga izrendate na sitno rende. Potom dodajte senf, iseckane krastavcice, alevu papriku i biber. Napravite kompaktnu smesu.

Pravite kuglice velicine oraha i uvaljajte u prepeceni susam. Ostavite najmanje 2 sata da se sjedine sastojci. Uživajte u divnim posnim zalogajima.

Po želji možete smesu podeliti na više delova pa dodajte kecap, šampinjone, ajvar, beli luk ili nešto trece. Prijatno!

Savet