

## *Posne susam kuglice*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kutije**posnih krekeri
- **2 kes**eposnog smokija
- **250 gr**margarina
- **4 kaš**ikaposnog majoneza
- **po potrebi**belo vino
- **4**kiseli krastavcica
- **1 kaš**icicasenfa
- **100 g**biljnog sira
- **1/2 kaš**icealeve paprike
- **1/2 kaš**icebibera
- **100 g**prepečenog susama

### **Priprema**

Krekere i smoki samleti, dodati umućen margarin. Dodavati belo vino po potrebi. 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 prepećeni 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 treće. Prijatno!

**Savet**