

## *Slane kuglice sa kikirikijem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 150 g margarina
- 100 g masti
- 1 jaje
- 1 žumance
- 1 kašicica soli
- 1/2 praška za pecivo
- 1 šoljica mleka
- 450 g brašna
- 100 g slanog pecenog kikirikija
- 1 belance

### **Priprema**

Napred navedene sastojke (osim kikirikija, susama i belanceta) zamesiti u kompaktnu masu.

Od testa napraviti 4 jednake kobasice i svaku nožem podeliti na 20-22 komada. U sredinu svakog komada staviti zrno kikirikija i oblikovati kuglicu tako da se kikiriki ne vidi.

Ulupati belance u laku penu, pa svaku kuglicu umakati do polovine u belance, pa zatim uvaljati u susam. Tepsiju blago podmazati, poreati kuglice i peći ih na 200 stepeni.