

Slane rafaelo kuglice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** sitanog sira
- **300 ml** pavlake
- **300 g** kikirikija
- **1 komad** belog mesa
- **300 g** grendanog kackavalja
- **1 kesica** parmezana
- **100 g** susama
- **1 vez** peršuna
- **200 g** šunke

Priprema

Skuvajte belo mezo uz zelen kao za supu. Pomešajte sir, izrendan kackavalj, pavlaku, i seckano belo meso. Sjedinite lepo smesu i ostavite u frižider na nekoliko sati da se rashladi da bi se lakše oblikovale kuglice.

Valjajte kuglice i u svaku kuglicu stavite po 1 kikiriki. Kuglicu po želji valjajte u prepecen susam, seckeni peršun ili parmezan. Ostavite na hlaenje!

Po želji možete dodati biber i ako je potrebno još malo soli. Prijatno!

Savet