Egzoticne kuglice sa sirom

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**krem sira (koristila sam Imlekov)
- **40 g**edamera (holandski kravlji polutvrdi sir)
- **1/2 kašicice**belog luka u prahu
- **1/2 kašicice**mlevenog crnog bibera
- **prstohvat** mlevenog cimeta
- **1 kašicica**komovice
- **40 g**sitno seckanih oraha
- **1 manji**crveni luk
- **2 sveže** crvene paprike
- **1 kašika**svežeg peršunovog lišca
- **2** ceri paradajza
- **2 komada**tostiranog hleba

Priprema

Izrendati kackavalj i pomešati ga sa krem sirom, dodati komovicu, beli luk, biber, cimet, sve dobro izmešati špatulom, pa vlažnim rukama formirati kuglice. Svaku uvaljati u orahe i ostaviti u frižider na 20-ak minuta. Za to vreme ocistiti paprike od semena i prepoloviti, crveni luk ocititi i iseci na kolutove, peršunovo lišce oprati i iseckati, a kriške hleba tostirati. Poslužiti za dorucak ili kao predjelo. Izrendati kackavalj i pomešati ga sa krem sirom, dodati komovicu, beli luk, biber, cimet, sve dobro izmešati špatulom, pa vlažnim rukama formirati kuglice. Svaku uvaljati u orahe i ostaviti u frižider na 20-ak minuta. Za to vreme ocistiti paprike od semena i prepoloviti, crveni luk ocititi i iseci na kolutove, peršunovo lišce oprati i iseckati, a kriške hleba tostirati. Poslužiti za dorucak ili kao predjelo.

Savet

Napomena: Od ove koliine sastojaka, što je inae polovina mere, dobije se 7 kuglica. Inae, koliina je za 1 do 2 osobe.