

Slane kikiriki kuglice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sira u krišci
- **100 g** krem sira
- **50 g** govee pršute
- **1 kašik** aperšuna
- **4** suve kajsije
- **180 g** kikirikija
- papirne korpice

Priprema

Sir u krišci, izrendati na krupno rende, pa sjediniti sa krem sirom. Goveu pršutu i suve kajsije iseckati na kockice, a zatim dodati u smesu od sira. Dodati peršun i dobro izmešati, da bi se dobila ujednacena smesa. Od smese, vlažnim dlanovima oblikovati kuglice. Kikiriki krupno iseckati, i u njega uvaljati slane kuglice, pa poreati u papirne korpice. Ostaviti ih u frižideru do služenja.

Savet

Možda se neko zapita kako u sve ovo idu suve kajsije... Ali verujte ukus je fantastian. Svaki ukus se posebno oseti u ustima, a kajsije daju neki poseban “šmek” kuglicama. Probajte i praviete ih stalno.