

Srpske kuglice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kuglice:

- **po 200 g**dve vrste sira
- (recimo mladi i zreliji beli sir)
- **3 pune kašike**domaceg kajmaka
- **po potrebi**cvaraka
- **po ukusu**bibera i soli
- **100 g**rendanog tvrdog kackavalja
- **10**takslanih štapica

Priprema

U secku ili rukama usitniti sir, spojiti sa kajmakom i biberom, a so dodati ako sirevi nisu slani dovoljno. Vlažnim rukama uzimati po malo smese i praviti kuglice. U sredinu svake staviti po jedan veci cvarak. Uvaljati ih u rendani sir.

Ovaj put sam imala sasvim sitne cvarke pa sam ih još malo usitnila u secku i spojila sa sirom tako da nisam stavljala u sredinu. Ukus je prakticno isti. Kuglice uvaljati u rendani kackavalj. Ja sam polovinu kuglica uvaljala u mlevene grisine.

Pre služenje u svaku kuglicu zabosti parce štapica. Otkidala sam krajeve štapica (oko 3 cm), a sredinu mlela za valjanje. Ne valja ranije ubadati štapice jer stajanjem poprime vlagu pa se slome, a kuglica otpadne.

Savet

Kuglice su veoma ukusne i dekorativne. Mogu se poslužiti kao predjelo ili kao deo hladne veere kako sam ih ovaj put poslužila.