

Slane kuglice (5)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gslanih krekeru
- **250** gfeta sira
- **3** kašike pavlake
- **100** gpecenog susama

Priprema

Susam staviti na suvom tiganju i malo ga propržiti dok ne dobije boju. Ostaviti sa strane da se ohladi.

Feta sir izgnjeciti viljuskom. Krekere samleti u secka ili na mašini za orahe.

Pomešati feta sir, mlevene krekeru i pavlaku. Napraviti ujednacenu smesu. Formirati kuglice pa svaku uvalhati u susam. Ostaviti da se dobro ohladi pa poslužiti.

Savet