Slane rafaelo kugle



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **700-800 g**krompira
- **3 supene kašike**majoneza
- **1 čaša**kisele pavlake
- **200 g**seckane šunke
- **150 g**tvrdog sira ili kackavalja
- **1/2 kašicice**seckanog peršuna
- **malo**narendane šargarepe

Priprema

Krompir oljuštiti i obariti, pa ga ispasirati.

U prohlaen krompir dodati majonez i izmešati.

Zatim dodati pavlaku, so, biber, zacin, peršun i, na sitne kockice iseckanu šunku. Sjediniti kašikom.

Od te mase praviti kuglice. Kuglice uvaljati u sitno narendan sir ili kackavalj, a može i u sitno narendanu šargarepu. Ohladiti u frižideru i ohladjene služiti. Prijatno.

Savet