Slani rafaelo (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pileceg belog mesa
- **150 g**feta sira
- **2 - 3 kašike**majoneza
- **2 - 3 kašike**pavlake
- **2**tvrdo kuvana jaja
- **300 g**kackavalja
- **3-4**kisela krastavca
- **100 g**susama
- **100 g**kikirikija

Priprema

Belo meso skuvati i sitno iseckati u blenderu, dodati izgnjecen feta sir, majonez, pavlaku, 150 g izrendanog kackavalja i izrendana jaja i sitno iseckane krastavce. Dobro promešati i formirati kuglice, a u sredinu staviti po 1 kikiriki. Preostalih 150 g kackavalja narendati, a susam propržiti, pa u to uvaljati kuglice.

Savet