

## *Kuglice sa sirom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** somborskog, feta sira
- **150 g** slanih krekeri
- **200 g** šunke
- **200 g** kiselih krastavica
- **1** **caš** kisele pavlake (od 180 g)
- **100 g** majoneza
- **100 g** kackavalja

### **I još:**

- **2** **kaš**ice belog luka u prahu
- aleva paprika
- **300 g** krupno-krupno izrendanog kackavalja

## **Priprema**

Uzeti dublju posudu i u nju izrendati feta sir. Slani kreker u secku usitniti, ali da ostanu i komadici, da ne bude sve prah. Ubaciti ga u sir. Šunku i kackavalj iseckati što sitnije, pa dodati u smesu sa sirom. Krastavice, takođe, sitno iseckati, dobro iscediti, pa pomešati sa smesom. Dodati kiselu pavlaku i majonez. So dodati, po ukusu. Viljuškom sve dobro sjediniti (ako je potrebno dodati još malo samlevenog krekeri) i ostaviti u frižider, na sat vremena.

Posle sat vremena izvaditi posudu iz frižidera i masu podeliti na pola. U jednu polovinu dodati beli luk u prahu,

promešati da se sastojci sjedine i ostaviti na stranu.

Od druge polovine smese, gde nema belog luka, praviti kuglice i valjati ih u izrendani kackavalj. Kuglice se vrlo lepo prave i ne lepe se za ruke. Od polovine smese, sa belim lukom, takoe napraviti kuglice i valjati ih u alevu papriku.

Kuglice poreati na tacnu za posluženje i držati ih u frižideru.

## **Savet**