

Posne kuglice sa smokijem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**smokija
- **150 g**kikirikija
- **200 g**margarina

Dekoracija:

- prepecen susam
- mleveni kikirikiri
- mleveni smoki

Priprema

Smoki sameljemo na mašini za meso. Slani peceni kikiriki sameljemo na mašini za mlevenje oraha (seckalici).

Mleveni smoki sipamo u ciniju za mešanje. Dodamo mleveni kikiriki i sve promešamo.

Otopljeni margarin dodajemo smesi od smokija i kikirikija. Smesu lepo sjedinimo.

Kašicom vadimo malu kolicinu smese i rukama valjamo kuglice.

Kuglice uvaljamo po želji u prepeceni susam, mleveni kikiriki ili mleveni smoki.

Savet

Kuglice se jako brzo prave i veoma su ukusno. Nama su najukusni su kuglice kada se uvaljaju u prepe?en susam, naravno to je stvar ukusa.