

## Kuglice od sira sa susamom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **5** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **100 g** krem sira
- **100 g** svežeg sira
- **50 g** kackavalja ili parmezana
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **1-2 kašike** susama

### Priprema

Sitan sir bi trebao biti suv, da što manje ima surutke, zato se dodajte suvi rendani sir, zbog mirisa i ukusa a i da upije višak vlage. Sir treba da bude dobro ohlaen kako bi se što manje lepio za ruke. Sve pomešate i pravite kuglice. Susam stavite u teflon tavu i malo prepržite, cim pocne da miriše sklonite sa vatre, ohladite. Kuglice uvaljajte u susam i opet malo dlanovima oblikujte. Ohladite. Ove kuglice možete valjati u šta želite, papriku, rendani sir, peršun, miroiju.....

### Savet