

## *Slane kuglice sa krekerima*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** krem sira
- **100 g** kisele pavlake
- **100 g** majoneza
- **150 g** slanih krekeri

#### **Kuglice sa šunkom:**

- **4** kisela krastavica
- **150 g** narendane šunke
- lan

#### **Kuglice sa piletinom:**

- **150 g** pilece belog mesa
- susam

#### **Kuglice sa cveklom:**

- **100 g** kackavalja
- **50 g** cvekle
- narendan kackavalj

## **Priprema**

U ciniju stavimo krem sir, pavlaku i majonez. Špatulom sjedinimo smesu da sve bude ujednaceno.

Krekere usitnimo rukom ili oklagijom i dodamo ih smesi za kuglice. Sve lepo sjedinomo.

Podelimo smesu na tri jednaka dela.

U prvi deo dadamo kisele krastavcice koje smo prethodno narendali i ocedili, narendanu šunku i sve lepo promešamo. Oblikujemo kuglice rukama i valjamo ih u lan.

U drugi deo dadamo prethodno obareno i usitenjeno pilece belo. Oblikujemo kuglice rukama i valjamo ih u susam.

U treci deo dodamo narendan kackavalj, narendanu cveklu i sve lepo sjedinomo. Oblikujemo kuglice rukama i valjamo ih u narendan kackavalj.

Ostavimo u fružider da se lepo ohlade.

## **Savet**