

Kuglice od sira

...od divnog kravljeg sira koji nije kupljen u radnji.

1 Svezi sir, seckanu sunku i proprzeni susam sjediniti.

Sastojci:

svezeg kravljeg sira (najbolji je 1 kg

mladi koji je malo slan)

kackavalj 300 g

proprzenog susama 100 g

sitno seckane sunke (salame) 200 g

2

3

4 Od dobijene smese praviti kuglice i valjati ih u sitno izrendan kackavalj. Redjati ih na tanjir ili tacnu za posluzenje.

5

6

7 Ostaviti u frizider da se kuglice malo stegnu.

Napomena:

U smesu se moze dodati i malo kisele pavlake ukoliko je sir malo stariji (slaniji ili kiseliji).