

Bundevice od krem sira

15—20 Min

Priprema

1. U zdjelu dodajte krem sir, ribani sir, krekere, dimljenu papriku i peršin. Sve dobro promiješajte pa dodajte sol i papar po ukusu. Pokrijte zdjelu i stavite u hladnjak na sat vremena.
2. U zdjelice stavite peršin, dimljenu papriku i Crispy onion. Od smjese oblikujte kuglice i svaku uvaljajte u jedan začin.
3. Drvenim štapićem za ražnjić napravite oznake sa strane svake kuglice kako bi izgledale kao bundeve. Stavite komadić štapića na vrh svake mini bundeve, a zatim ukrasite listom peršina. Ohladite i poslužite uz krekere.

Sastojci 12 Porcije

= Kotányi Produkte

250 g	Krem sira, omekšanog
100 g	Ribanog sira (cheddar ili gauda)
50 g	Mljevenih krekera
0.5 žličice	Dimljena paprika
0.5 žličice	Peršin usitnjeni
	Sol i papar, po ukusu

Za ukras:

5 kom	Štapića
	Peršin usitnjeni
	Dimljena paprika
	Crispy Onion - Prženi luk
	Svježi peršin, za dekoraciju