



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 začim.
- 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 ukasite 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 krekeri
0.5 žličice	♦ Dimljena paprika
0.5 žličice	♦ Peršin usitnjeni
	Sol i papar, po ukusu

Za ukas:

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

