

## Loptice od sira



### Priprema

Maslac pjenasto izmiješajte, dodajte topljeni sir i propasirani svježi sir. Po želji dodajte soli i papra, dobro izmiješajte, ostavite 1 sat u hladnjaku da očvrstne. Nakon toga oblikujte loptice i svaku uvaljajte ili u papriku, sitno kosani peršin ili gubo tucani papar, tako da dobijete loptice različite boje. Loptice složite u staklenu posudu, u papirnate kapsule ili na listove zelene salate. Ovakav specijalitet možete pripremiti kad očekujete drage goste ili ćete ga planirati uz ostala jela ako pripremate „hladni bife“.

### Sastojci

100 g Zdenka topljenog sira, 200 g Zdenka svježeg sira, 50 g maslaca, sol, papar, aleva paprika, kosani peršin (2 žlice), papar grubo tucani