

Kuglof od mesa



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g mljevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 3 jajeta
- 200 ml jogurta
- 10 kašika brašna
- 1/2 praška za pecivo
- malo soli
- 1 kašičica mješavine začina
- malo ulja

Priprema

Sitno nasjeckani luk propržiti s mesom, po ukusu začiniti. Predhodno umutiti jaja, jogurt, brašno i prašak za pecivo, te dodati proprženi luk i meso. Smjesu dobro izjednaciti. Smjesu istresti u podmazan i nabrašnjen kalup. Peci na 180 oko 45 minuta. Kuglog ohladiti posuti tartar sosom ili vrhnjem za kuhanje... ukasiti po želji i servirati toplo.

Savet