

Slani kuglof



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca batka sa karabatkom
- 1pilece belo meso
- **10 listova**šunke
- **200 g**pršute
- **200 g**gaude
- 3jaja
- **100 g**dimljene slanine
- **2,5 dl**mleka za potapanje
- **1 cen**belog luka
- **po ukusu**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Listove šunke potopite u mleko i ostavite da odstoje u frižideru 2-3 sata a zatim njima obložite uljem podmazan pleh za kuglof. Batkove i karabatkove iskostite i isecite na manju parcad pa poreajte na dno pleha. Preko piletine poreajte kolutove pršute a zatim razbite 3 jaja. Pospite sitno seckanim belim lukom.

Ponovo poreajte kolutove pršute, a preko toga krupno narendajte gaudu.

Belo meso isecite na manje šnicle, zacinite pa poreajte preko sira.

Na kraju poreajte lente dimljene slanine. Tako pripremljen kuglof pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 60 minuta.

Kada je gotovo ostavite da se malo prohladi pa tek onda izvadite iz kalupa.

Savet