

## Mesni kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa (svinjsko i junece)
- **2** glavice crnog luka
- **200 g** šampinjona
- **1** manja vezica peršuna
- **2** veka listacelera
- **2** kašice origana
- **1** kašica karija
- **1** kašica umbira
- **2** kašice aleve paprike
- **1** ljuta paprika
- **1/2** kašice sveže samlevenog bibera
- suvi biljni zacini
- ulje

#### Tecna smesa:

- **3** jajeta
- **200 ml** jogurta
- **1** čašica pavlake
- **10** kašika brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1/2** kašice soli

## **Priprema**

Crni luk iseckati sitno i staviti ga, na malo ulja, da se prži.

Kada je luk malo omekšao ubaciti mleveno meso i sitno iseckanu ljutu papriku. Nastaviti sa prženjem.

im meso promeni boju dodati iseckane šampinjone i pržiti dok ispari voda, koju su pecurke pustile.

Zatim dodati iseckani peršun i celer, kao i origano, kari, umbir i posuti zacinom i biberom, po ukusu.

Sve dobro promešati, skloniti sa šporeta i dodati alevu papriku. Promešati i ostaviti da se malo prohladi.

Uključiti rernu, da se zagreje, na 180 stepeni, a mi pravimo tecnu smesu. U dublju posudu razbiti jaja, dodati so i žicom za mucenje umutiti. Dodati brašno sa pecivom, pa mucenjem sjediniti. Zatim dodati jogurt i kiselu pavlaku, pa sve sjediniti.

U tako umucenu masu izruciti isprženo meso, sa sastojcima, pa dobro izmešati.

Kalup za kuglof **DOBRO** podmazati margarinom (puterom), pa sipati pripremljenu smesu. Staviti da se pece u zagrejanjoj rerni. Kuglof peci 45 minuta, na 180 stepeni . Ispeceni kuglof izvaditi, sacekati 2-3 minuta, pa ga prevrnuti na tacnu za posluženje. Ukrasiti pa želji i poslužiti uz salatu.

## **Savet**