

Kraljevski kuglof od mesa



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka i karabataka
- 1 belo meso
- 200 g suvog vrata
- 200 g pecenice
- 200 g suvog karea
- 200 g domace salame
- 200 g suvog mesa
- 300 g suve slanine
- 200 g kackavalja

Za marinadu:

- 100 g ulja
- 100 g senfa
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- beli luk u prahu
- zacin za roštilj

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle. Ispanglovati batak i karabatake. Meso premazati zacinima i senfom i zaliti uljem. Ovako pripremljeno meso treba da prenoci u frižideru. Suvo meso navedeno u receptu preliti mlekom i

ostaviti da prenoci u frižideru. Sutra dan reati u kuglof ovim redom. Prvo poreajte slaninu.

Domacu salamu stavite na zid u sredini kuglofa.

Poreajte 3 parceta belog mesa.

Poreajte 3-4 parceta suvog vrata.

Izrendajte kackavalj oko 50 g.

Poreajte preostalo meso i malo slanine izmeu.

Poreajte suvi kare.

Poreajte preostalu domacu salamu. Neku uvite u rolnicu, neku samo položite radi dekoracije, kada se isece kuglof.

Stavite preostalu slaninu i prekrите aluminijumskom folijom i stavite da se pece 60 minuta na 180 C.

Izvadite, sklonite foliju i vratite da se kuglof zapece još 20 minuta. Izvadite i izrendajte preostali kackavalj. Vratiti u isključenu pecnicu, da se kackavalj opusti i sjedini sa kuglofom.

Ostaviti da se kuglof lepo ohladi i stegne.

Izruciti kuglof na okrugli tanjir.

Iseci kao tortu i poslužiti uz pomfrit.

Savet

Najbolje je ispei dan ranije i služiti lepo ohlaen kuglof. Ovo sam spremala sinu za roendan. Gosti su bili oduševljeni ukusom i izgledom. Možete sami da kombinujete suhomesnate proizvode ne možete da pogrešite. Mere koje sam navela su bile dovoljne da se napuni kuglof.