

Slani kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **1/2** praška za pecivo
- **120 g** brašna
- **60 g** topljenog margarina
- **1 kašika** aleve paprike
- **100-200 g** pržene slanine
- **1 kašica** susama i lana

Priprema

6 belanaca dobro umutiti, dodati 120 grama brašna, malo praška za pecivo i jednu kašiku aleve mlevene paprike (ako volite ljuto može pola ljute pola slatke), lagano mešajući, ne mikserom. Ispeci oko 100 grama slanine sitno seckane, da bude hrskava i dodati je u testo. Dodati 60 grama topljenog margarina. Dodati susam i lan po ukusu (otprilike 1 kašicu, ja ga prethodno isprečem malo u tavi). Pece se oko pola sata na 180 do 200 stepeni u kalupu za kuglof.

Savet

Po ukusu može da se doda još nešto (bosiljak, komadii sira, seckane peene paprike...). Ne solim ga jer je

slanina ve slana dovoljno.