

Domaci i fini kuglof



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**bataka sa karabatakom
- **4**šargarepa
- **1 manja** glavicakarfiola
- **150** gšunke
- **150** gkackavalja
- **150** gsuve slaninice
- **5**jaja
- **malobosiljka**
- **malomiroije**
- **po ukususoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1** kašicicasenfa
- **300** gspiralne testenine

Priprema

Šargarepu ocistiti i staviti je celu da se kuva. Kuvati je svega 10-tak minuta. Karfiol rastaviti na manje delove i kuvati ga 7 minuta uz dodatak 2 kašike mleka i prstohvat soli. Kackavalj izrendati i na svako parce šunke staviti malo kackavalja i jedan deo karfiola. Smotati ga sa svih strana. Pilece meso skinuti sa kostiju i svako parce uvaljati u zacine i namazati ga senfom. Staviti parce šargarepe i uviti kao mali rolati. Kuglof obložiti slaninicicom sa svih strana, ali tako da slaninica visi van kuglofa.

Poreati meso sa šargarepom.

Dodajte smotuljke sa karfiolom i šunkom.

Gde ima mesta stavite samo karfiol.

Zatim iscepajte jaja.

Stavite zacine po želji i vratite slaninicu koja je visila u kuglof.

Stavite da se pece kuglof na 220 C 30 minuta, a onda smanjite temperaturu na 180 i pecite još 30 minuta. Izvadite iz rerne i pustite da se ohladi. Spiralnu testeninu skuvajte po uputstvu sa kesice i služite sa Domacim i finim kuglofom i sa sezonskom salatom.

Najbolje se sece kad se skroz ohladi.Prijatno.

Savet