

Slani tikvica kuglof



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **vec**etikvice
- 4jajeta
- 2 **kašike**griza
- 4 **kašike**brašna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **mal**omargarina

Priprema

Tikvice ocistite, narendajte, posolite i ostavite u cediljki najmanje pola sata kako bi pustile višak vode (ukoliko nemate toliko vremena, ostavite ih posoljene nekoliko minuta i onda ih dobro iscedite rukama).

Razbijte jaja i odvojte belanca i žumanca. U tikvice dodajte biber, zacine i žumanca, pa sjedinite masu. Zatim dodajte griz i brašno i opet promešajte. Na kraju dodajte belanca i dobro promešajte. Kalup za kuglof podmažite margarinom. Masu sipajte u podmazan kalup i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet