

Mini kuglofini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš**ajogurta
- 1/2 **caš**eulja
- 1 **caš**aiseckane obarene šargarepe
- 1 **caš**aiseckane salame
- 1 **caš**a izmrvljenog sira
- 1 **caš**aobarenog graška
- 1/2 **caš**e iseckanog peršuna
- 1 **kesic**apraška za pecivo
- 9 **kaš**ikabrašna

Priprema

Jaja penasto umutiti, dodati ulje i jogurt pa muteci postepeno dodajte kašiku po kašiku brašna i prašak za pecivo. Kada se sastojci lepo sjedine dodajte šargarepu, grašak, salamu, sir i peršun. Lepo promešajte i napunite silikonske kalupe u obliku malih kuglofa. Pecite oko 35 minuta na 200 stepeni. Služiti toplo.

Savet