

Kraljevski kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmlevenog mesa
- **1** glavica crni luk
- **1** jaje
- **1 kašičica** zacinsko bilje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **3 kašika** prezle
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **200** g suve slaninice
- **150** g stišnjene šunke
- **150** g kackavalja

Priprema

U odgovarajuću posudu stavite mleveno meso, jaje, so, biber, zacinsko bilje, sitno secen crni luk, prezle i rukom umesiti smesu. Pokriti ga i ostaviti 30 minuta u frižideru. Slaninicom obložite zidove kuglofa, ali tako da pokrije dno kuglofa, ali i stranice i da visi malo sa strane. Isipati celu smesu od mlevenog mesa, poreati stišnjenu šunku i izrendati kackavalj. Vratiti delove slaninice koja je visila sa strane kuglofa. Peci u zagrejanom rebrni na 180 C 45 minuta.

Prohladiti, prevrnuti na tanjir i seci na šnite. Uživati u prekusnom obroku. Prijatno!

Savet