

Špageti kuglof



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gobarenih špageta
- **200 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- 2 jajeta
- **180 g** kisele pavlake
- so
- biber

Priprema

Na malo ulja kratko izdinstati sitno seckan crni luk i mleveno meso, posolite i pobiberite.

U malo slane vode skuvajte špagete prema uputstvu sa kesice. Ocedite testeninu i dodajte joj mleveno meso. Promešajte i ostavite 5 minuta da se malo prohladi.

U smesu umešajte 2 jajeta i kiselu pavlaku. Smesu sipajte u silikonski kalup i pecite nekih 80 minuta na 200 stepeni.

Savet

Lako, ukusno, dekorativno.