

Kuglof sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kašicica soli
- 160 ml ulja
- 250 ml jogurta
- 1 kašicica sode bikarbone
- 1 kašicica praška za pecivo
- 320 g brašna
- 200 g sira
- 100 g kackavalja
- 200 g očišćenog spanaca
- 1/2 vezice peršuna
- 2 struka, mladog, crnog luka

Priprema

Sir, viljuškom, izdrobiti. Spanac, peršun i crni luk sitno iseckati a kackavalj krupno izrendati. U jogurt staviti sodu bikarbonu i ostaviti da se soda aktivira. Spanac posuti sa malo soli, ostaviti 10-ak minuta, pa ga dobro iscediti.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublji sud, pa ih umutiti u cvrsti šne, uz dodatak soli. Dodati žumanca i penasto umutiti. Zatim dodati ulje i jogurt, sa sodom bikarbonom, pa sjediniti.

Brašno pomešati sa pecivom, dodati ga u smesu i mikserom sjediniti. Na kraju ubaciti izmrvljeni sir, izrendani kackavalj i iseckani (i isceeni) spanac i peršun. Kašikom dobro izmešati.

Kalup za kuglof, vel. 28 cm, dobro premazati maslacem, sipati umucenu smesu i kašikom poravnati.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Peceni kuglof prevrnuti na tacnu za posluženje, prohladiti, iseci i poslužiti.

Savet