

Slani kuglof (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** ulja
- 2,5 **caše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 150 **g** pica šunke
- 150 **g** graška
- 1 šargarepa
- 5 **kiselih** krastavcica
- 1/2 **kašice** soli
- **mal**o bibera
- **mal**o origana

Priprema

Umutimo žicom za mucenje jaja, pa dodamo jogurt i ulje. Dobro umutimo pa dodamo zacine, a zatim i brašno sa praškom za pecivo. Kada smo to sjedinili dodamo sitno seckane krastavcice i šunku, obaren grašak i obarenu sitno seckanu šargarepu. Sve dobro promešamo i sipamo u nauljen i pobrašnjen kuglof. Pecemo oko 40 minuta na 200°C.

Savet

aša od jogurta je mera i za ulje i za brašno