

Integralni kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (2 dl)**kukuruznog brašna
- **1 šolja**integralnog kukuruznog brašna
- **1 šolja**integralnog pšeniceog brašna
- **200 g**sira
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 šolja**ulja
- **2-3 dl**kisele vode
- **1 kašika**semena lana
- **1 kašika**semena suncokreta
- **1 kašika**semena bundeve
- **2-3**jajeta

Priprema

Sir i jaja umutiti viljuškom zatim sipati brašno i prašak za pecivo. Dodati ulje pa kiselu vodu do srednje gustine. Testo treba da bude malo gušće od smese za palacinke. Zatim dodajemo sve semenke ja nekada ubacim i susam. Silikonski kalup za kuglof cetkicom malo nauljuti pa sipati smesu. Peci u zagrejanjoj rerni prvo 10ak minuta na 250C pa smanjiti na 200 C još 20ak minuta zavisi od rerne. S vremena na vreme treba probosti smesu cackalicom da vidimo da li je testo peceno. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet

Ovo je odliian i pre svega zdrav doruak... brzo se sprema i možete kombinovati semenke koje želite...