

Slani kuglof (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **1 cašajogurta**
- **1 jogurtska cašaulja**
- **2,5 jogurtske caše brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **150 gšunke**
- **150 gsira**
- **3kisela krastavca**
- **1kisela šargarepa**
- **biber**
- **origano**

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam dodati žumanca i dalje mutiti, zatim sipati jogurt, ulje, so biber, origano, prašak za pecivo i na kraju brašno i sve to lagano sjediniti žicom za mucenje.

U smesu dodati sir, seckanu šunku i seckanu šargarepu i krastavac. Kalup za kuglof namazati mašcu i posuti brašno.

Peci u zgrejanoj rerni na 220C, a nakon 10 minuta smanjiti na 160C i preko kuglofa staviti papir da ne zagori.

Peci 30 do 40 minuta.

Pecen kuglof preliti sa malo kecapa.

Savet