

## ***Kuglof gibanica***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gkupovnih kora
- **300** gsitnog sira
- **300** gblitve
- **4** jajeta

#### **Preliv:**

- **1/2** kesicepraška za peciva
- **150** mlmleka
- **50** mlulja

### **Priprema**

Priprema I fil: Iseckati blitvu pa dodati 100 g sira, dva jajeta i malo soli. Priprema II fil: Staviti mrvljeni sir u ciniju pa dodati dva jaja i malo soli. Priprema preliva: Sipati u ciniju mleko, ulje i pecivo dobro izmešati. Namastiti sa mašcu il margarinom dobro kuglof. Kore podeliti na tri dela. U kuglof staviti prvi deo kora (svaka kora neka pada preko kuglofa pa poprskati svaku koru prelivom.

Zatim staviti fil od sira. Preko sira staviti drugi deo kora.

Poprskati prelivom svaku koru pa staviti i fil sa blitvom.

Opet treci deo kora poprskati svaku koru prelivom. Ušuškati kuglof gibanicu poprskati je sa ostatkom preлива (ako nema onda sa uljem) i staviti u zagrejanu pecnicu.

Peci na 180 C 35 minuta. Posle 15 minuta kuglof pokriti papirom za pecenje i nastaviti još 20 minuta da pecemo. Ispeceni kuglof malo prohladiti i prevrnuti na tacnu... Seci i uživati u svakom zalogaju...

**Savet**