

Kuglof pogaca



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 kaše jogurta
- 1,5 kesice praška za pecivo
- 3 šolje za belu kafu belog brašna
- 1 šolja za belu kafu pšeničnog integralnog brašna
- 2 kafene šoljice ulja
- 1 kašičica soli
- 300 g sira
- 30 g susama
- 30 g semenke bundeve
- 10 glaneno seme

Priprema

Umutite mikserom belanca u cvrst šam, a zatim dodajte žumanca i mutite dok ne pobelevu. Dodati jogurt, obe vrste brašna pomešanim sa praškom za pecivo, ulje i posoliti. Izmutiti mikserom na najmanjoj brzini, a onda dodati sir i sve sjediniti varjačom.

Dno kuglofa nauljiti, posuti semenkama i isipati smesu. Peci na 200 C oko 25 minuta. Prevrnuti kuglof i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet