Kuglof od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**tikvice
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**mariniranih šampinjona
- **1**šargarepa
- **100 g**pirinca
- **100 g**kackavalja
- **1**jaje
- **2**krompira
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera
- **po ukusu**soli

Priprema

Pirinac skuvati, ocediti i dok je još topao dodati rendani kackavalj i jaje. Zaciniti po ukusu i promešati. Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, dodati šargarepu, šampinjone i zacine. Pržiti još 10-ak minuta pa skloniti sa šporeta. Krompir oljuštiti i iseci na kolutove, tikvice iseci na tanke listove.

Kuglof podmazati uljem, pa poreati tikvice.

Sipati polovinu propršenog luka.

Zatim staviti pirinac.

Pa ostatak propršenog luka.

Preko poreati krompir.

Pa preklopiti tikvicama.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet

Služiti sa sezonskom salatom.