Pizza kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1,5 dl**soka od paradajza
- **1 dl**ulja
- **10 kašika**brašna, ne prepunih
- **3 kašike**kukuruznog griza
- **100 g**šunke
- **100 g**sira
- **100 g**maslina
- **100 g**mariniranih šampinjona
- **100 g**kackavalja
- **pola kesice**praska za pecivo
- **malo**soli, origano, susam

Priprema

Umutiti dobro žumanca, sok, ulje, griz i brašno koje je pomešano sa praškom za pecivo. Dodati origano. Sir, šunku, pecurke, masline, iseckati na sitnije kockice i izmešati sa testom.

Posebno umutiti belanca u cvrst sneg sa malo soli i umešati lagano u prethodnu smesu. Peci oko 40 minuta. 15-tak minuta na 120 stepeni. 15-tak minuta na 150 stepeni. 10-tak minuta na 200 stepeni.

Savet

Umesto obinog brapna, možete koristiti crno brašno. Ukoliko koristite integralno, koristite ga pola-pola sa belim. Od sastojaka možete koristii ono što volite.