

Šarena kuglof-projara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 2 šoljice mleka
- 1,5 šoljice ulja
- 3 šoljice pšeničnog brašna
- 1 šoljica kukuruznog brašna
- 1 šoljica palente
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 g sira
- 100 g paprika

Oblaganje kuglofa:

- 150 g dimljene slanine

Posipanje:

- 20 g susama

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati mleko i ulje.

Dodati pšenicno brašno, kukuruzno brašno, palentu i prašak za pecivo i izmesati.

Izmrviti sir, dodati ga masi i blago izmešati.

Dimljenu mesnatu slaninu iseci na vrlo tanke šnite i obložiti kalup za kuglof.

Na "oblogu" od slanine izruciti masu.

Paprike iseckati na štapice (ja sam imala smrznute) i utisnuti u masu u pravilnim razmacima.

Posuti odozgo susamom.

Peci u rerni oko 20 minuta.

Prevrnuti kuglof na tacnu za serviranje.

Kad se malo prohladi, seci na šnite.

Savet