Šarena kuglof-projara

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2**jajeta
- **2 šoljice**mleka
- **1,5 šoljica**ulja
- **3 šoljice**pšenicnog 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