Kuglof od mesa



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**mljevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **3**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **10 kašika**brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **malo**soli
- **1 kašicica**mješavine zacina
- **malo**ulja

Priprema

Sitno nasjeckani luk propržiti s mesom, po ukusu zaciniti. Predhodno umutiti jaja, jogurt, brašno i prašak za pecivo, te dodati propršeni luk i meso. Smjesu dobro izjednaciti. Smjesu istresti u podmazan i nabrašnjen kalup. Peci na 180 oko 45 minuta. Kuglog ohladiti posuti tartar sosom ili vrhnjem za kuhanje... ukrasiti po želji i servirati toplo.

Savet