

Slani kuglof



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca batka sa karabatkom
- 1 pilece belo meso
- 10 listova šunke
- 200 g pršute
- 200 g gauda
- 3 jaja
- 100 g dimljene slanine
- 2,5 dl mleka za potapanje
- 1 cenbelog luka
- po ukususoli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Listove šunke potopite u mleko i ostavite da odstoje u frižideru 2-3 sata a zatim njima obložite uljem podmazan pleh za kuglof. Batkove i karabatkove iskostite i isecite na manju parcad pa pore?ajte na dno pleha. Preko piletine pore?ajte kolutove pršute a zatim razbite 3 jaja. Pospite sitno seckanim belim lukom.

Ponovo pore?ajte kolutove pršute, a preko toga krupno narendajte gaudu.

Belo meso isecite na manje šnicle, zacinite pa pore?ajte preko sira.

Na kraju pore?ajte lente dimljene slanine. Tako pripremljen kuglof pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 60 minuta.

Kada je gotovo ostavite da se malo prohladi pa tek onda izvadite iz kalupa.

Savet