

Slani kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglof:

- 4 jajeta
- 1 kašicica soli
- 0,5 dl ulja
- 2 dl mleka
- 2 kaše od jogurta brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 g salame ili šunke
- 1 vecikiseli krastavac
- 1 kisela paprika
- 1 kašak kisele pavlake
- po želji susam

Priprema

Umutiti jaja, dodati ulje i mleko pa posoliti. Dodati pavlaku i sjediniti. Postepeno dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lepo umutiti. Salamu, krastavac i papriku sitno iseckati, pa dodati u smesu sa jajima. Smesu sipati u podmazan i pobrašnjen kalup za kuglof. Po želji posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni.

Ohlaen kuglof seci na parcad.

Savet

Umesto pavlake može se koristiti sir. Sastojci se mogu menjati u zavisnosti od toga šta imate u frižideru, ali ne

preterujte sa salamom ili šunkom da kuglof ne bi bio gnjecav.