

## *Slani kuglof sa piletinom, slaninom, kackavaljem...*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 600-700 g** pileceg belog mesa
- **150-200 g** tanko secene domace slanine
- **100 g** domace kobasice (može i cajna ili kulen)
- **200 g** kackavalja
- **4** jajeta
- **2** cenabelog luka
- **malosvežeg** peršunovog lista
- **po ukusu** zacini

### **Priprema**

Od belog mesa iseci šnicle i zaciniti ih po ukusu. Kuglof premazati uljem pa na dno poređati polovinu mesa.

Preko mesa poređati slaninu.

Pa izrendati malo kackavalja.

Preko kackavalja poređati kolutice kobasice.

Umutiti dva jajeta pa u njih umešati sitno seckan peršunov list i sitno rendan (seckan) beli luk pa preliati preko kobasice. Ostala dva jajeta cela sipati preko ove smese.

Izrendati još malo kackavalja pa staviti preostalo meso.

Rernu zagrejati na 220 stepeni pa peci kuglof (prekriven aluminijumskom folijom) sat vremena. Zatim skloniti foliju pa peci još nekih pola sata.

Pecen kuglof preruciti na drugi pleh pa odozgo narendati ostatak kackavalja.

Vratiti na kratko u rernu da se kackavalj otopi. Ostaviti da se malo prohladi, pa seci i služiti uz prilog po želji...

## **Savet**