

Kuglof pita sa sirom i salamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caš** kisele pavlake
- 1 **dl** ulja
- 1 **dl** mleka
- 1 **kaš**icica šecera
- 1 **kaš**icica soli
- 1/2 **kocke** kvasca
- **oko 600 g** brašna
- Za fil:
- **200 g** sitnog sira
- 1 belanac
- **100 g** tanko rezane salame
- 1 žumanac za premazivanje

Priprema

Mleko malo ugrejati i rastopiti kvasac, dodati šecer, umucena jaja, kiselu pavlaku i ulje pa ovom smesom zamesiti testo, sa brašnom kome ste dodali so. Ostaviti testo da naraste. Kad se udvostruci premesiti ga i oklagijom razviti u pravougaonik. Preko razvijenog testa dodati fil od sitnog sira i umucenog belanca. Preko sira poredjati tanko rezanu salamu.

Pripremljenu koru uviti u rolat i staviti u podmazan pleh za kuglof. Na mesto gde ste sastavili koru postavite ružicu koju napravite tako što od testa razvijete jednu tanku lepinjicu, koju posecete na četvrtine ali ne do samog centra, preko poredjate polovine od secene salame i zavijate ružicu kao na slici.

Dobijenu ružicu postavite na sastav rolata. Rolat premažite žumancetom.

Ostavite pola sata da naraste i pecite tridesetak minuta na 200 stepeni, dok porumeni.

Pecenu pitu prekrijte lanenom salvetom, sačekajte da se prohladi i služite

Savet