

Mesni kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa (svinjsko i junece)
- **2 glavice**crnog luka
- **200 g**šampinjona
- **1 manja vezica**peršuna
- **2 veka listac**elera
- **2 kašice**origana
- **1 kašicica**karija
- **1 kašicica**umbira
- **2 kašice**aleve paprike
- **1**ljuta paprika
- **1/2 kašice**sveže samlevenog bibera
- suvi biljni zacin
- ulje

Tecna smesa:

- **3**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **1 cašak**isele pavlake
- **10 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 kašice**sol

Priprema

Crni luk iseckati sitno i staviti ga, na malo ulja, da se prži.

Kada je luk malo omekšao ubaciti mleveno meso i sitno iseckanu ljutu papriku. Nastaviti sa prženjem.

Im meso promeni boju dodati iseckane šampinjone i pržiti dok ispari voda, koju su pecurke pustile.

Zatim dodati iseckani peršun i celer, kao i origano, kari, umbir i posuti zacinom i biberom, po ukusu.

Sve dobro promešati, skloniti sa šporeta i dodati alevu papriku. Promešati i ostaviti da se malo prohladi.

Uključiti rernu, da se zagreje, na 180 stepeni, a mi pravimo tecnu smesu. U dublju posudu razbiti jaja, dodati so i žicom za mucenje umutiti. Dodati brašno sa pecivom, pa mucenjem sjediniti. Zatim dodati jogurt i kiselu pavlaku, pa sve sjediniti.

U tako umucenu masu izruciti isprženo meso, sa sastojcima, pa dobro izmešati.

Kalup za kuglof DOBRO podmazati margarinom (puterom), pa sipati pripremljenu smesu. Staviti da se pece u zagrejanj rerni. Kuglof peci 45 minuta, na 180 stepeni . Ispeceni kuglof izvaditi, sacekati 2-3 minuta, pa ga prevrnuti na tacnu za poslužnje. Ukrasiti pa želji i poslužiti uz salatu.

Savet