

## **Pikatni kuglof**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 jajeta**
- **2 kisela krastavcica (seckana)**
- **150 g šunke**
- **150 gsira**
- **1 cašajogurta**
- **1/2 cašeulja**
- **2 cašebrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **maloaleve paprike**
- **malosoli**
- **maloorigane**
- **malozacinskog bilja**

### **Priprema**

Umutiti belanca u cvrs sneg, a zatim dodati žumanca. Sve zajedno mutiti. Krastavcice izrendati na sitno, a šunku iseci na sitne kockice. Sjediniti sa jajima, promešati kašikom i dodati ostale sastojke.

Ovom smesom puniti kuglofe, ali ne punje, da bi ste ostavili prostora da narastu.

Peci na 180 C oko 20-tak minuta u zavisnosti od pecnice. Prijatno!

## **Savet**