

Domaci i fini kuglof



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka sa karabatakom
- 4šargarepa
- 1 manja glavica karfiola
- 150 g šunke
- 150 g kackavalja
- 150 g suve slaninice
- 5jaja
- malobosiljka
- malomirošije
- po ukusu soli
- malosuvog biljnog zacina
- 1 kašicica senfa
- 300 g spiralne testenine

Priprema

Šargarepu ocistiti i staviti je celu da se kuva. Kuvati je svega 10-tak minuta. Karfiol rastaviti na manje delove i kuvati ga 7 minuta uz dodatak 2 kašike mleka i prstohvat soli. Kackavalj izrendati i na svako parce šunke staviti malo kackavalja i jedan deo karfiola. Smotati ga sa svih strana. Pilece meso skinuti sa kostiju i svako parce uvaljati u zacine i namazati ga senfom. Staviti parce šargarepe i uviti kao mali rolatic. Kuglof obložiti slaninicom sa svih strana, ali tako da slaninica visi van kuglofa.

Porežati meso sa šargarepom.

Dodajte smotuljke sa karfiolom i šunkom.

Gde ima mesta stavite samo karfiol.

Zatim iscepajte jaja.

Stavite zacine po želji i vratite slaninicu koja je visila u kuglof.

Stavite da se pece kuglof na 220 C 30 minuta, a onda smanjite temperaturu na 180 i pecite još 30 minuta. Izvadite iz rerne i pustite da se ohladi. Spiralnu testeninu skuvajte po uputstvu sa kesice i služite sa Domacim i finim kuglofom i sa sezonskom salatam.

Najbolje se sece kad se skroz ohladi.Prijatno.

Savet