

Kuglof proja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1/2 šoljesuncokretovog ulja
- 1 kašajogurta
- **min 400** g sitnog sira
- 1 šoljabelog brašna
- 1,5 šoljakukuruznog brašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- malosoli

Za dekoraciju:

- po željisusama
- po željiparmezana

Priprema

Baza: Umutiti jaja, dodati ulje, so, jogurt i sir. Kad je smesa kompaktna dodati belo brašno u koje smo prethodno umešali prašak za pecivo, i na kraju kukuruzno brašno. Tako pripremljenu smesu izruciti u modlu za kuglof. Dekoracija: Odgore staviti šaku parmezana i susama po želji. Proju peci u prethodno zagrejanom rebrni na 220 C dok ne porumeni (mojoj rebrni treba 35 minuta). Prijatno!

Savet

Od gore možete staviti kim ili semenke suncokreta umesto susama, jako lepo izgleda :) Ja modlu nisam podmazivala pre pecenja, jer se proja jako lako vadi..ukoliko niste sigurne možete staviti malo ulja.