

# **Pileci kuglof sa slaninom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** pileceg belog mesa
- **2** jajeta
- **200 ml** neutralne pavlake
- **3 kašike** brašna
- **150 g** kackavalja
- **po želji** bibera
- **po ukusu** soli
- **po želji** peršuna
- **16** lenticišnate slanine

## **Priprema**

Belo meso iseci na sitnije kockice ili trakice, posoliti i pobiberiti. Dodati jaja i brašno, pa sve lepo promešati.

Zatim dodati neutralnu pavlaku, kackavalj, peršun i aleve paprike po želji i sve dobro sjediniti.

Kuglof obložiti sa strane mesnatom slaninom, tako da formira venac. U tako obložen kuglof sipati vec pripremljen fil i peci pokrivenog sa folijom od gore kako ne bi zagoreo, u predhodno zagrejanoj rerni na oko 200 C. Kad je kuglof skoro pecen, skinuti foliju i ostaviti još koji minut da se zapece. Služiti dok je još toplo kao predjelo ili kao glavno jelo uz neku salatu. Prijatno!

Pre služenja ostaviti kalup da se malo prohladi, a zatim ga okrenuti uz pomoc tanjira i poslužiti. Ukoliko želite možete staviti ajvar ili bilo koju salatu u sredinu radi lepog efekta :)

## **Savet**

Pošto se mom mužu mnogo dopao morala sam da ga pravim i za Slavu. Zato sam postavila kao poslednju sliku mog prvog pileeg kuglofa, koji mi je bio inspiracija za naredni. Nadam se da će i vas inspirisati podjednako. :)