

Carski kuglof (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Suvi sastoјci:

- **1** cašaprojinog brašna
- **1** cašapšenicnog brašna
- **150** gšunke
- **5**kiselih krastavcica
- **1** kriškatvrdog sira
- **1** kesicaprška za pecivo
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- origano

Tecni sastoјci:

- **1** cašajogurta
- **1/2** cašeulja
- **4**jajeta

Ostalo:

- po potrebi susam

Priprema

U odgovarajuću posudu izmešati suve sastojke: i jedno i drugo brašno, prašak za pecivo, šunku isecenu na kockice, krastavcice isecene na kockice, izmrvljeni sir, po ukusu origano, zacin, so i biber.

U drugu posudu sjediniti tecne sastojke: Umutiti jaja, dodati jogurt i ulje pa sve polako sipati u posudu sa suvim sastojcima i lagano mešati da se lepo sjedini. Kalup za kuglof podmazati pa po želji posuti sa susamom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni nekih 50 minuta. Pecen kuglof ostaviti u kalupu da se prohladi.

Izvaditi iz kalupa na na odgovarajuću tacnu.

Uživajte!

Savet

Prijatno!