

## ***Carski kuglof (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Suvi sastojci:**

- **1** **caš**projinog brašna
- **1** **caš**pšenicnog brašna
- **150** gšunke
- **5**kiselih krastavcica
- **1** **kriška**tvrdog sira
- **1** **kesica**praška za pecivo
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- origano

#### **Tecni sastojci:**

- **1** **caša**jogurta
- **1/2** **caše**ulja
- **4**jajeta

#### **Ostalo:**

- **po potrebi**susam

### **Priprema**

U odgovarajucu 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 zagrejanj na 200 stepeni nekih 50 minuta. Pecen kuglof ostaviti u kalupu da se prohladi.

Izvaditi iz kalupa na odgovarajucu tacnu.

Uživajte!

**Savet**

Prijatno!