Kuglof pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **250 g**sira
- **4**jajeta
- **100 ml**ulja
- **250 ml**kisele vode
- **po ukusu**soli
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Kore za pitu podeliti na dva dela, pa svaki deo uviti u rolat. Svaki rolat iseci na 8 komada. U odgovarajucoj posudi umutiti jaja, ulje, dodati kiselu vodu pa umešati sir, prašak za pecivo. Posoliti i lepo sjediniti. Kalup za kuglof namazati uljem, pa poreati red rolata, ali da stoje uspravno. Rolate preliti polovinom smese sa jajima. Preko poreati rolate i preliti ostatkom smese sa jajima. Kuglof peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni, oko 15 minuta, pa potom smanjiti na 180 stepeni i peci još pola sata.

Savet