

Slani kuglof (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kašaj jogurta
- 1 jogurtska cašaulja
- 2,5 jogurtske cašebrašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašicica soli
- 150 g šunke
- 150 g sira
- 3 kisela krastavca
- 1 kisela šargarepa
- biber
- origano

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam dodati žumanca i dalje mutiti, zatim sipati jogurt, ulje, so biber, origano, prašak za pecivo i na kraju brašno i sve to lagano sjediniti žicom za mucenje.

U smesu dodati sir, seckanu šunku i seckanu šargarepu i krastavac. Kalup za kuglof namazati mašcu i posuti brašno.

Peci u zagrejanj rerni na 220C, a nakon 10 minuta smanjiti na 160C i preko kuglofa staviti papir da ne zagori.

Peci 30 do 40 minuta.

Pecen kuglof prelitl sa malo kecapa.

Savet