

## ***Punjeni ?evrek***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1/2 kg** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2,5 dl** mleka
- **1 dl** ulja

#### **Za punjenje:**

- **5** tvrdo kuvanih jaja
- **5 trouglova** zdenka sira
- **150 g** kulena
- **100 g** grendanog kackavalja

#### **i još:**

- **po želji** susam, lan

### **Priprema**

Kvasac otopiti sa malo šećera i brašna u toplom mleku. U sud za mešenje staviti brašno, so, ulje, nadošli kvasac i umesiti glatko testo. Prekriti ga čistom kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom da naraste. Naraslo testo izruciti na radnu površinu, premesiti i razvuci u pravougaonik. Preko razvucenog testa pore?ati kulen, a preko kulena

naizmenicno re?ati kuvana jaja i zdenka sir.

Sve prekriti rendanim kackavaljem. Testo pažljivo urolati i staviti u okrugli kalup za kuglof (prethodno podmazan i posut semenkama po želji).

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata.

## **Savet**