

Punjeni evrek



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1/ 2 k**g brašna
- **20** gsvežeg kvasca
- **1** kašicica šecera
- **1** kašicica soli
- **2,5** dl mleka
- **1** dl ulja

Za punjenje:

- **5** tvrdo kuvanih jaja
- **5** trouglovazdenka sira
- **150** g kulena
- **100** g rendanog kackavalja

i još:

- po želji sam, lan

Priprema

Kvasac otopiti sa malo šecera i brašna u topлом mleku. U sud za mešenje staviti brašno, so, ulje, nadošli kvasac i umeriti glatko testo. Prekriti ga cistom kuhinjskom krpom i ostaviti na toplo da naraste. Naraslo testo izruciti na radnu površinu, premesiti i razvuci u pravougaonik. Preko razvucenog testa poreati kulen, a preko kulena

naizmenicno reati 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 zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet