

Slani kuglof (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše**belog projanog brašna
- 1 **caša**belog ostrog brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 2 **caše** kefir
- 1 **caša**ulja
- 100 **g**pljevaljskog sira
- 150 **g**feta sira
- 4 **cela** jajeta
- 1 **kašica**cesoli

Priprema

U ciniju za mešenje sipati projano i belo brašno, prašak za pecivo, so i sve dobro pomešati. Dodati 2 caše kefir, ulje, jaja pa sve dobro žicom umutiti. U smesu namrviti sir, dodati i fetu, mešati žicom da se sjedini.

Kalup za kuglof prstima nauljiti pa posuti ravnomerno brašnom. U kuglof izliti testo i peci u zagrejanj rerni, na 160C oko 35-40 minuta. Izvaditi kalup iz rerne,ostaviti da se ohladi.

Ohlaen kuglof u kalupu okrenuti na tacnu, gde ce ceo da ispadne. Seci kriške i poslužiti toplo. Prijatno :)

Savet

Kuglof možete poslužiti i u sveanim prilikama ili u porodicnom okruženju, za doruak ili užinu...