

Tortilja kuglof



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** tortilja
- **malo** seckanog povrća - šargarepe i karfiola
- **200-300 g** pileceg belog mesa
- **150 g** rendane šunke
- **100 g** rendanog kackavalja
- **100-150 ml** kecapa
- **po ukusu** soli, suvog biljnog začina
- **po potrebi** ulja
- **4 šnite** dimljene slanine
- **4 list** tost sira

Priprema

Šargarepu i karfiol naseckati na sitnije komade. Zatim malo propržiti na zagrejanom ulju, pa im dodati pileće meso iseckano na kockice. Sve zajedno dinstati dok meso ne promeni boju, pa skloniti sa vatre i prohladiti.

Tortiljama uz pomoć manje čaše ili šoljice za kafu izdubiti sredinu. Jednu tortilju ostaviti celu (njome će se završiti slaganje) i „poklopiti“ kuglof.

Kalup za kuglof premazati magrarinom. Na dno staviti izdubljenu tortilju. Premazati je sa malo kecapa, pa preko rasporediti pripremljen nadev od povrća i mesa. Preko ovog nadeva ravnomerno rasporediti rendanu šunku i kackavalj.

Prekriti drugom izdubljenom tortiljom, pa nastaviti sa nadevanjem sve do utroška materijala. Sve prekriti odvojenom celom tortiljom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 40 minuta. Nakon tog vremena, kuglof izvuci i prohladiti, pa pažljivo istresti iz kalupa.

Zatim ga obložiti listovima slanine i tost sira i vratiti u rernu na pet minuta da se sve lepo zapece.

Seci na parcad i služiti.

Savet