

Carska kuglof pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g pecenice
- 150 g kiselih krastavica
- 100 g kackavalja
- 200 ml jogurta
- 100 ml ulja

Priprema

Pecenicu, kackavalj i krastavice iseci na kockice. Jaja penasto umutiti, pa im dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje, jogurt i seckane krastavice, pecenicu i kackavalj. Sve dobro izjednaciti.

Kalup za kuglof podmazati margarinom, pa u njega izliti pripremljenu smesu. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta. Prohladiti, seci na parcad i služiti.

Savet