

Kuglof, hleb sa krompirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **400 g** pire krompira
- **4 dl** mlake vode
- **3 kašike** masti
- **1/2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1 kesica** suvog kvasca

Priprema

Pire krompiru dodati mlaku vodu i mast, dodati suvi kvasac, šećer, brašno i so. Umesiti testo. Gotovo testo malo premazati sa mašću pokriti i ostavite 1 sat da nadoe. Zatim premesiti testo, kuglof podmazati posuti brašnom i pri dnu nasuti malo origana. Prebaciti testo u kalup. Ja sam deo testa odvojila i od njega ispržila lepinjice. Pokrijte i ostavite još pola sata da nadoe. Nadošli kuglof premazati sa malo masti i stavite da se pece na 200 stepeni, dok ne bude pecen. Dužina pecenja zavisi od šporeta. Pecen kuglof izvadite iz kalupa, poprskajte malo vodom i umotajte u krpu.

Savet