

Slani kuglof (6)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g biljnog feta sira
- 100 g obarenog i iseckanog spanaca
- 1 komad paprika
- 1 komad manja tikvica
- 1 kesica praška za pecivo
- oko 10 maslina
- 1 šolja ulja
- 1 šolja jogurta
- 1 šolja palente
- 2 šolje belog brašna
- 1 kašica soli

Priprema

Izmutiti jaja, dodati ulje, jogurt, brašno, palentu, so i prašak za pecivo. Dodati isckanu papriku, iseckan spanac, izrendanu tikvicu, isckane masline, iseckan feta sir. Sve lepo sjediniti. Kalup za kuglof (ili neki drugi kalup) podmazati margarinom i posuti brašnom. Sipati smesu pa staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 40 minuta.

Savet