

Punjeni tikvica kuglof



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajate
- **100 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- 2 rendane tikvice
- 1 rendana šargarepa
- **150 g** seckane pecenice
- **100 g** topljenog sira
- **50 ml** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po ukusu** bibera

Za punjenje:

- **100 g** sira
- **100 g** kisele pavlake

Za dekoraciju:

- **100 g** kisele pavlake
- **nekoliko listova** tost sira
- **malog** kecapa

Priprema

Tikvice izrendati, posoliti i ostaviti da odstoje. Šargarepu sitno izrendati, a pecenicu i topljeni sir iseci na kockice. Jaja umutiti sa malo soli, pa im dodati prašak za pecivo, brašno, rendanu šargarepu i iseckano suhomesnato. Sve promešati varjačom. Tikvice dobro ocediti od viška tečnosti, pa ih dodati u smesu na kraju. Sve presuti u podmazanu modlu za kuglof i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 30 minuta.

Sacekati da se kuglof prohladi, pa ga preseći kroz sredinu, tako da se dobiju dve kore-gornja i donja približno jednake velicine.

Pomešati krem sir i kiselu pavlaku, puniti ovom smesom poslastičarski špric, pa istiskivati na donju koru. Sve preklopiti gornjom korom.

Ukrasiti kiselom pavlakom, tost sirom izrezanim u razlicitim oblicima i kecapom (ili po želji).

Savet