

Kuglof od starog hleba



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 vekne** starog hleba
- **100 g** dimljene pecenice
- **100 g** kulena
- **150-200 g** sitnog sira
- **1** vezablitve
- **3** jajeta
- **150 ml** mleka
- **100 g** rendanog kackavalja

Priprema

Stari hleb iseci na tanke kriške. Kalup za kuglof podmazati margarinom. Ukrug poreati kriške starog hleba. Izmeu njih rasporediti pecenicu i kulen.

Blitvu oprati, ocistiti i iseckati, pa je pomešati sa sitnim sirom. Kašicom pažljivo rasporediti ovu mešavinu izmeu parcica hleba.

Jaja penasto umutiti, a onda im dodati mleko i mešati da se sve sjedini. Zatim ravnomerno preliti po kuglofu i ostaviti par minuta da lepo upije. Preko narendati kackavalj.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata. Prohladiti, seci na parcad i služiti.

Savet