

Zeljanica iz kuglofa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9**kora za pitu
- **5**palacinki
- **2**jajeta
- **50-60 ml**ulja
- **100 ml**jogurta
- **1 šoljica**pšenicenog griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **250 g**sira
- **150 g**zelja

Priprema

Jaja penasto umutiti, pa im dodati ulje, jogurt, pšenice griz i prašak za pecivo. Kalup za kuglof dobro podmazati maslacem. Po njemu rasporediti tri kore za pitu tako da dobro prekriju dno sa svih strana.

Palacinke premazati filom od sira i zelja i u urolati. Ostaviti ih sa strane.

Kore u kuglofu premazati smesom od jaja svuda ravnomerno. Preko premazanih kora staviti sa obe strane kuglofa po jednu palacinku.

Preostalih šest kora uviti u loptice, pa namociti u smesu od jaja. Poreati ih jednu do druge preko poreanih palacinki.

Preko ovih loptica poreati jednu do druge preostale tri nafilovane palacinke.

Po površini ih premazati filom od jaja, pa krajeve kora koji vire sa strane prebaciti preko položenih palacinki i kuglof lepo ušuškati.

Peci u rerni prethodno zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata. Seci kada se prohladi.

Savet