

Heljdin kuglof



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** heljdinih kora za pitu
- **1 glavica** crnog luka
- **300 gm** mlevenog mesa
- **1 dl** paradajz soka
- **2** jajeta
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **po ukusu** soli

Priprema

Crni luk prodinstati na malo ulja, pa mu dodati mleveno meso i nastaviti sa prženjem. Po potrebi naliti malo vode. Pred kraj posoliti i naliti paradajz sokom, pa još kratko vreme pržiti. Jaja penasto umutiti, pa im dodati jogurt i ulje i sve dobro umutiti.

Kalup za kuglof podmazati margarinom, pa po njemu rasporediti tri heljdine kore jednu naspram druge. Preliti ih pripremljenom smesom sa jajima. Zatim uzimati po jednu koru. Preliti je sa malo pripremljene smese, posuti po njoj malo fila od mesa i uviti u rolat. Krajeve uvijati ka unutra.

Pripremljene rolatice reati u kuglofu, pa ih izmeu i preko prelivati sa malo smese od jaja. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Pitu ušuškati sa dve-tri kore preko i premazati preostalim prelivom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 40 minuta. Prohladiti, seci na parcad i služiti.

Savet