

Slani kuglof sa spanacem i satarašom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 25 g svežeg kvasca
- 1 kašika šecera
- 2 dl toplog mleka
- 1 dl jogurta
- 5 kašika pirea od spanaca
- 1 jaje
- 4 kašike premljenog sataraša
- po ukusu soli
- do 340 g brašna
- 2 kašike majoneza

Priprema

Zašto baš kuglof? Pa nekako mi se učinilo da će testo imati bolju teksturu u kuglofu. I nisam se prevarila. Prvo je bitno da podmažete kuglof prvo masću ili puterom pa da pospete projno brašno. Tek onda krenite da napravite testo. Testo ne treba da narasta uopšte tokom obrade pa je bitno da odmah izrucite u kalup. Kvasac pomešajte sa šecerom i mlekom samo da se sjedini. Dodati jogurt, jaje, spanac, sataraš, soli po ukusu.

Sve se sjedini pa polako uz stalno mešanje dodati brašno malo po malo. Masa treba da bude žitkija pa sam zato stavila do 340g jer sve zavisi od brašna. Što se tice sataraša da objasnim. Ja za zimu stavljam u tegle sataraš. To je uprženi crni luk, paradajz, paprika, beli luk, biber i zacini. Klasika samo nema jaja. I to koristim za

raznorazne recepte pa i ovaj.

Izrucite testo u kalup. Premažite majonezom. A daaa eto zaboravih. Stavite i malo susama u kalup. Ja sam stavila crni.

I sad ona caka. Stavite u rernu i na najnižu temperaturu je ukljucite. Kod mene je to 50 stepeni. Tako pustite da testo naraste. Otprilike je to vremenski petnaestak minuta gore dole.

Kad doe do ivice kalupa ukljucite na 200 stepeni da se ispece dok ne porumeni. Testo nece više da narasta nego ce samo da se ispece.

Peceni kuglof okrenite na neki plato ili žicu. Izvadice se odmah. Ako ne ispadne iz kalupa onda samo prekrijte kalup mokrom krpom na 10 minuta (to važi za sve kuglofe) i peceno testo ispadne kao od šale. Može da se jede vruce, a može i hladno. Po nekoliko dana je mekano. Videcte potpuno je drugacije testo, nema koricu, šupljikavo je i mekano. Pa prijatno dragi kulinari.

Savet

Ovde sam primenil jednu fenomenalnu caku (od turske blogerke, mnogo joj fala) narastanja testa u rerni i mogu vam rei da sam se oduševila. Testo je potpuno drugaije u odnosu na sva dizana testa. Videete kad spremite.