

Carsju kuglof



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 čaša jogurta
- 1/2 čaše ulja
- 1 čaša pavlake
- 100 g trapista
- 100-150 g parizera (ili šunke)
- 100 g kiselih krastavcica
- 1 prašak za pecivo
- brašno (po potrebi)

Priprema

Umutimo jaja, dodavajući jogurt, ulje i pavlaku. Potom dodamo krupno rendani trapist, seckani parizer i kisele krastavcice. Sipamo prašak za pecivo i mešamo kasikom, dodavajući brašno po potrebi, dok ne dobijemo homogenu smesu (ni previše gusto, ni previše retko).

Smesu sipamo u nauljen i brašnom posut kuglof, poravnamo i pecemo oko 20-ak minuta u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Peceni kuglof prevrnemo na tacnu, pospemo rendanim trapistom, secemo i serviramo na tanjir.