

## Carski kuglof

:)) Prste da polzes!



- 1** U vecem sudu izmutima jaja zicom za mucenje. Dodamo jogurt, ulje i promesamo. Zatim dodamo brasno izmesano sa praskom za pecivo, krugove sunkarice i krastavcice iseckane na kocke, krupno izrendan sir trapist i mesamo dok ne dobijemo homogenu smesu.
- 2** Unutrasnjost kalupa za kuglof namazemo uljem. U kalup nanesemo smesu iz suda i stavimo da se pece 30 minuta na 210°C.
- 3** Kuglof prevrnemo na tepsiјu oblozenu kuvarskim papirom. Nanesemo rendani kazckavalj i pecemo jos 15 minuta na istoj temperaturi. Serviramo peceni kuglof na tanjur i dekorisemo grancicama persuna.

### Napomena:

Prijatno!!!

### Sastojci:

brasna 2,5 casa  
trapist sira 150 gr  
rendanog kackavalja 100 gr  
krugova sunkarice 150 gr  
ulja 1 casa  
praska za pecivo 1 kesica  
jaja 4  
jogurta 1 casa  
kiselih krastavcica 150 gr  
mleveni crni biber so i