

Carski kuglof

:)) Prste da polizes!



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 nanesimo smesu iz suda i stavimo da se pece 30 minuta na 210°C.

3 Kuglof prevrnemo na tepsiju oblozenu kuvarskim papirom. Nanesimo rendani kazckavalj i pecemo jos 15 minuta na istoj temperaturi. Serviramo peceni kuglof na tanjir i dekorisemo grancicama persuna.

Sastojci:

brasna 2,5 case
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

Napomena:

Prijatno!!!