

Mesni kuglof

Jednostavan za pripremu, oduđeviđte i najizbirljivije!



1 Na ulju proprđiti iseckan crni luk i mleveno meso.

2

3

4 Kad meso porumeni skinuti s ringle i dodati jogurt, brađino, jaja i prađjak za pecivo.

5

6

7 Sve sastojke dobro izmeđjati i sipati u namađžen i pobrađnjen kalup za kuglof.

8

9

10 Peđiti na 180 stepeni oko pola sata, proveriti Ađalicom da li je peđen.

Sastojci:

međjanog melevenog mesa 500 gr

jogurta 2 dcl

jajeta 3

brađina 10 kađjika

pavlake 2 dcl

prađjak za pecivo 1

crnog luka 2 glavice

sol, bibera ulja... malo

11

12

13 na kraju preliti pavlakom ili nekim drugim prelivom
po Å¾elji.

14

15

Napomena:

Kalup se mora dobro nauljiti i posuti braÅ¡inom da se kuglof ne zalepi.

Prijatno!