

Mesni kuglof

Jednostavan za pripremu, oduževiće i najizbirljivije!



1 Na ulju proprati iseckan crni luk i mleveno meso.

Sastojci:

međjanog melevenog mesa 500 gr

2

jogurta 2 dcl

3

jajeta 3

4 Kad meso porumeni skinuti s ringle i dodati jogurt, brašno, jaja i prašak za pecivo.

brašna 10 kašika

pavlake 2 dcl

prašak za pecivo 1

crnog luka 2 glavice

soli, bibera ulja... malo

5

6

7 Sve sastojke dobro izmeđjati i sipati u namađen
i pobrašnjen kalup za kuglof.

8

9

10 Čuti na 180 stepeni oko pola sata, proveriti
aškalicom da li je pečen.

12

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

14

15

Napomena:

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

Prijatno!