
AutorTea Seletković
ShareTweetSaveEmail
1

Izrazito jednostavan, lagan i sočan kuglof sreće!
1. Umutite 3 jaja, brasno, jogurt, prasak za pecivo,sol, ulje, origano i sunku.
2. Podijelite smjesu na 2 dijela te u jednu dodajte 50 g majoneze, a u drugu 50 g kečapa
3. U kalup za kuglof prvo izlijte jednu smjesu te po njoj poslažite prehodno skuhana 3 jaja koja ste razrezali na pola
4. Drugu smjesu prekrijte preko jaja i stavite peći 40 minuta na 200°C
5. Dobar tek!

3 kom. Jaja
1 kom. Praška za pecivo
50 ml Ulja
1 čajna žličica Soli
200 ml Jogurta
250 g Polubijelog brašna
1 čajna žličica Origana
80 g Narezane šunke
50 g Majoneze
5 g Kečapa
3 kom. Kuhanih jaja



NAMIRNICE

3 kom. Jaja

1 kom. Praška za pecivo
50 ml Ulja
1 čajna žličica Soli
200 ml Jogurta
250 g Polubijelog brašna
1 čajna žličica Origana
80 g Narezane šunke
50 g Majoneze
5 g Kečapa
3 kom. Kuhanih jaja

Način pripreme

1

Izrazito jednostavan, lagan i sočan kuglof sreće!
1. Umutite 3 jaja, brasno, jogurt, prasak za pecivo,sol, ulje, origano i sunku.
2. Podijelite smjesu na 2 dijela te u jednu dodajte 50 g majoneze, a u drugu 50 g kečapa
3. U kalup za kuglof prvo izlijte jednu smjesu te po njoj poslažite prehodno skuhana 3 jaja koja ste razrezali na pola
4. Drugu smjesu prekrijte preko jaja i stavite peći 40 minuta na 200°C
5. Dobar tek!

Haljinica sreće
NAMIRNICENačin pripreme