

Kuglof od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 1 glavica crnog luka
- 100 g mariniranih šampinjona
- 1 šargarepa
- 100 g pirinca
- 100 g kackavalja
- 1 jaje
- 2 krompira
- 1 kašika suvog biljnog začina
- 1 kašica bibera
- po ukusu soli

Priprema

Pirinac skuvati, ocediti i dok je još topao dodati rendani kackavalj i jaje. Zaciniti po ukusu i promešati. Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, dodati šargarepu, šampinjone i začine. Pržiti još 10-ak minuta pa skloniti sa šporeta. Krompir oljuštiti i iseci na kolutove, tikvice iseci na tanke listove.

Kuglof podmazati uljem, pa poreati tikvice.

Sipati polovinu proprženog luka.

Zatim staviti pirinac.

Pa ostatak proprženog luka.

Preko poreati krompir.

Pa preklopiti tikvicama.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet

Služiti sa sezonskom salatom.