

# **Kiš sa povrcem**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **250** gbrašna
- **125** gmaslaca
- **1**jaje
- **3** kašikemlake vode
- **malosoli**

### **Fil:**

- **1**tikvica
- **3**mlada crna luka
- **2**mlada bela luka
- **1**paradajz

### **Preliv:**

- **1** dljogurta
- **2** kašikekisele pavlake
- **150** gsira
- **2**jajeta
- so

## **Priprema**

U dublju posudu sastaviti brašno, maslac, jaje, so i vodu pa umesiti glatko testo i ostaviti da se odmara 30 minuta u frižideru. Crni, beli luk i tikvice iseci na tanje kolutove i posoliti pa dinstati na malo ulja dok ne omekša. Sastaviti jogurt, kiselu pavlaku, jaja i rendani sir pa umutiti i posoliti po ukusu. Kada je testo odmaralo rastanjiti ga oklagijom i staviti u okrugli pleh broj 24 cm, tako da se ivice testa podignu. Viljuškom izbosti testo na nekoliko mesta pa staviti dinstano povrce, poreati oljušteni paradajz secen na kolutove i prelitи pripremljenim prelivom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

### **Savet**