

Kiš s kobasicama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g**brašna
- **2 kašike**hladne vode
- **1**jaje
- **125 g**maslaca
- **malosoli**

Za fil:

- **150 g**graška
- **1 cen**belog luka
- **200 g**krem sira
- **2 kašike**pavlake
- **3**jajeta
- **1/2**praziluka
- **50 g**ackavalja
- **2**kobasice

Priprema

Pomešati brašno s maslacem, jajetom, vodom i solju. Formirati loptu, uviti u celofan i ostaviti u frižideru pola sata. Zagrejati rernu na 200 stepeni. Razvuci testo i staviti u podmazan pleh, tako da prelazi ivicu. Izbockati testo viljuškom, prekriti papirom za pecenje i ispeci testo.

Grašak skuvati. Beli luk izgnjeciti i pomešatati ga s krem sirom, pavlakom, umucenim jajima, sitno seckanim prazilukom i kackavaljem. Zaciniti solju i biberom. Fil izmešati s graškom.

Sipati fil na testo, odozgo staviti kobasice.

Peci u rerni oko 45 minuta.

Savet