

Kiš sa stišnjenom šunkom i spanacem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **150 g** putera
- **2** jajeta
- **2 kašike** vode
- **1 kašičica** kim
- **200 g** spanaca
- **200 g** Carnex stišnjene šunke
- **1** cenbelog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** maslinovo ulje
- **2 dl** belog vina

Priprema

U multipraktik sipati puter, brašno, kim, jaja, vodu i so. Upaliti multipraktik i umesiti smešu da postane kompaktna masa. Ostaviti u frižideru da odstoji pola sata.

Na malo putera prodinstati seckani beli luk, dodati kockice stišnjene šunke i promešati. Ubaciti spanac i prodinstati malo sve zajedno. Sipati belo vino i ukrckati još par minuta. Na kraju sipati kiselu pavlaku i sve sjediniti. Posoliti i pobiberiti.

Testo izvaditi iz frižidera i rasporediti po ciniji za pečenje. Staviti koru u rernu da se peče 20 minuta na 200 stepeni. Kada je kora zapecena sipati nadev koji ste pripremili i peći još 15 minuta na istoj temperaturi.

Kiš ostaviti da se prohladi i služiti.

Savet

Ostale recepte sa Carnex proizvodima možete pogledati [ovde](#)