Lažni quiche sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **600 g**brašna
- **1 vrecica**instant kvasca
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **1**jaje
- **2 kašike**putera
- **po potrebi**toplog mlijeka

Nadjev:

- **600 g**mljevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika

Preliv:

- **2**jajeta
- **1 cašа**jogurta
- **1 caša od jogurta**pavlake za kuvanje
- **malo**soli

Priprema

Zagrijati mlijeko, dodati puter, da se otopi. Sjediniti brašno, so, šecer, kvasac, dodati umuceno jaje i toplo mlijeko, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom da se udvostuci. Na ulju propržiti sitno sjeckan luk, dodati mljeveno meso, zaciniti po ukusu, pa prodinstati.

Na pobrašnjenoj podlozi razvaljati tijesto, pa staviti u veliki, podmazan pleh. Preko tijesta staviti mljeveno meso.

Umutiti jaja, dodati jogurt i pavlaku za kuvanje, malo soli, pa sve dobro umutiti. Preliti preko mljevenog mesa.

Staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C, pa peci oko 25-30 minuta.

Rezati na parcad, pa poslužiti uz salatu.

Savet