

Kiš loren (2)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **100 g** margarina
- **5 kašika** vode
- **200 g** suve slanine
- **4** jajeta
- **3 dl** kisele pavlake
- **150 g** kackavalja

Priprema

Od brašna i malo posoljenog margarina umesiti testo dodajući hladnu vodu da se masa sjedini. Dobro izraditi testo da bude glatko pa ga ostaviti u frižideru dva sata. Oglagijom razvuci testo da bude tanko. Ostaviti jedan deo za poklopac. Tepsiju pouljiti i posuti brašnom i staviti testo da prekrije dno i ivice. Dno testa izbockati viljuškom. Po testu rasporediti slaninu koju ste reš ispržili. Umutiti jaja sa pavlakom, posoliti, malo pobiberiti i dodati izrendan kackavalj. Ovom smesom preliti slaninu. Poklopiti korom koju smo ostavili. I ovu koru izbockati da bi para mogla da izlazi. Peci na 200 C oko 35 minuta. Prohladiti pre secenja.

Savet