

## *Kiš sa povrćem*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250** g brašna
- **125** g maslaca
- **1** jaje
- **3 kašike** mlake vode
- **malosoli**

#### **Fil:**

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

#### **Preliv:**

- **1** dl jogurta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **150** g sira
- **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, pore?ati oljušteni paradajz secen na kolutove i preliti pripremljenim prelivom. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

## **Savet**