

Osvežavajući kish



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5 kašika** maslinovog ulja
- **5 g** soli
- **2 dl** vode

Za fil:

- **5** jaja
- **300 g** sira
- **1 dl** pavlake za kuvanje
- **2 g** soli

I još: (topli sastojci)

- **1 kašika** maslinovog ulja
- **100 g** mesnate slanine
- **200 g** ukupno mešanog povrća: praziluka,
- pecuraka, plavog patlidžana, tikvica,
- maslina, paprke

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti glatko testo. Razvuci oklagijom i obložiti okrugli, podmazani pleh, tako da se prekrije bocni prsten. Testo dobro priljubiti uz tepsiju, izbockati i staviti u rernu zagrejanu na 180 C, da uhvati blagu koru.

Umutiti jaja, sir, pavlaku i so.

Na tiganju blago propržiti slaninu. izvaditi je na tanjir, a u masnocu dodati praziluk, seckan na kolutove. Kada omekša, dodati 3 seckane pecurke, pola paprike, seckane na reznjeve, pola tikvice secene na kolutove, cetvrtinu plavog patlidžana, secenog na kockice. Blago propržiti. Sjediniti sa slaninom i prohladiti.

Sjediniti jaja, sir i pavlaku sa toplim sastojcima. Preliti preko na pola pecenog testa i vratiti u rernu da se zapece.

Savet

Na topli kish naredati kakavalj.