

Kiš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **1,1/4** šoljebrašna
- **1/4** kašicicesoli
- **100** gneslanog hladnog putera
- **4** kašikejako hladne vode

Za fil:

- **4**jajeta
- **100** giseckane salame
- **1** šoljaendnog parmezana
- **100** gkrem sira
- **nekoliko komada**špargle
- **1**veci paradajz, isecen
- **2**mlada luka iseckana
- so
- beli biber
- **malorendanog** oraščica

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo napravimo koru. Sve sastojke umešamo dok dobijemo glatko testo, izrolamo, pa stavimo u posudu u kojoj

remo peci kiš. Obložimo celu posudu i ivice pa odsecemo višak testa. Ostavimo u frižideru najmanje 30 minuta.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Stavimo na testo papir za pecenje pa na njega sipamo ili pirinac ili suv pasulj. Ja imam za te svrhe kuglice.

Pecemo slepo oko 14 minuta. Skinemo papir i pecemo još 10 minuta. Ostavimo da se ohladi.

Sad iseckano povrce i salamu zacinimo i malo prodinstamo. Posebno umutimo jaja i dodamo komade sira.

Na testo prvo stavimo fil, pa uspemo jaja, a zatim na sve narendani parmezan.

Pecemo 35 minuta. Ostavimo da se ohladi. Serviramo uz salatu.

Savet

Svi znamo za Kiš Loraine. Od njega je ovde ostala samo ideja i Kiš se na ovaj nain može praviti sa dodavanjem raznog povra, umesto salame, pilee meso, slanina, šunka itd. Važan je krajnji rezultat.