

Kiš sa krastavcima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **100 g** margarina
- **malosoli** i vode
- **100 g** slanine
- **100 g** šunke
- **100 g** cajne kobasice
- **100 g** kiselih krastavcica
- **3** jajeta
- **1** čašapavlake

Priprema

U brašno sipati so, dodati hladan margarin isecen na kokcice. Rukama utrljavati brašno u margarin dok se ne dobije mrvicasto testo. Dodati vodu i umesiti glatko testo. Testo razviti u krug malo veci od precnika pleha, prebaciti na nepodmazan pleh i podici ivice. Testo malo izbušiti viljuškom. Na testo staviti seckanu šunku, slaninu, cajnu i krastavcice.

Viljuškom razmutiti jaja sa pavlakom i preliti preko. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni lepo odozgo.

Savet