

Brzi kiš sa slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **100 g** margarina
- **70 ml** vode
- **1/2 kašičice** soli
- **100 g** dimljene slanine
- **100 g** pecenice
- **100 g** kiselih krastavcica
- **4** jajeta
- **1 dl** kisele pavlake
- **3** parчета sira

Priprema

Krastavcice i pecenicu iseci na kockice, a slaninu na manje listice. U prosejano brašno dodati so, na kockice isecen margarin, pa rukama utrljati, kako bi se dobilo mrvicasto testo. Dodati vodu i umesiti glatko testo. Razvuci ga u krug malo veci od pleha, prebaciti pažljivo u pleh i podici ivice testa. Testo izbockati viljuškom.

Slaninu propržiti na teflonskom tiganju, pa je ravnomerno rasporediti preko testa.

Zatim poreati iseckane krastavcice i pecenicu.

Viljuškom umutiti jaja sa pavlakom, pa preliti preko. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Zatim izvuci, pa narendati tost sir.

Vratiti u rernu da se zapece na istoj temperaturi još oko 7-8 minuta.

Savet