

Kiš sa stišnjrenom šunkom i spanacem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **150 g**putera
- **2**jajeta
- **2**kašikevode
- **1**kašicicakima
- **200 g**spanaca
- **200 g**Carnex stišnjene šunke
- **1**cenbelog luka
- **po ukusu**so
- **po ukus**ubiber
- **po ukus**umasinovo ulje
- **2 dl**belog vina

Priprema

U multipraktik sipati puter, brašno, kim, jaja, vodu i so. Upaliti multipraktik i umesiti smešu da postane kompaktna masa. Ostaviti u frižideru da odstoji pola sata.

Na malo putera prodinstati seckani beli luk, dodati kockice stišnjene šunke i promešati. Ubaciti spanac i prodinstati malo sve zajedno. Sipati belo vino i ukrckati još par minuta. Na kraju sipati kiselu pavlaku i sve sjediniti. Posoliti i pobiberiti.

Testo izvaditi iz frižidera i rasporediti po ciniji za pecenje. Staviti koru u rernu da se pece 20 minuta na 200 stepeni. Kada je kora zapecena sipati nadev koji ste pripremili i peci još 15 minuta na istoj temperaturi.

Kiš ostaviti da se prohladi i služiti.

Savet

Ostale recepte sa Carnex proizvodima možete pogledati ovde