

Pikantni kiš



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 400 g paradajza
- 3 kašike mlake vode
- 100 g cajne kobasice
- 100 g kulena
- 250-300 g brašna
- 120 g maslaca
- 100 g crnog luka
- 2 cenanbelog luka
- 100 g kackavalja
- 150 g kisele pavlake
- 100 g krem sira
- 2 kašike ulja
- po ukusu soli
- po ukusu bibera

Priprema

Brašno prosejati, pa mu dodati maslac, jedno jaje, tri kašike mlake vode i malo soli. Umesiti glatko testo, uviti ga u providnu foliju i ostaviti u frižider oko 40 minuta.

Na ulju propržiti sitno iseckan crni i beli luk. Paradajz iseci na kolutove, pa ga dodati luku i nastaviti sa prženjem. Uprženo povrce prohladiti.

Testo rastanjiti na pobrašnjenoj površini i staviti u podmazan pleh za tart precnika 24-26 cm. Izbockati ga viljuškom na par mesta. Preko testa rasporediti prženo povrce, a preko povrca kulen i cajnu u krug.

Preostala dva jaja penasto umutiti žicom, dodati im kiselu pavlaku i krem sir i lepo sve umutiti. Na kraju dodati i rendani kackavalj. Preliti smesu preko cajne i kulena.

Ako je ostao višak testa od tarta, formirati od njega mrežicu (uz pomoc valjka za testo ili jednostavno uplitati trake rukama). Mrežicu pažljivo prebaciti preko tarta i peci oko 30 minuta u reni zagrejanjoj na 200 stepeni.

Savet