

Pikantni kiš



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Brašno prosejati, pa mu dodati maslac, jedno jaje, tri kašike mlake vode i malo soli. Umesiti glatko testo, uvititi 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 pomoć valjka za testo ili jednostavno uplitati trake rukama). Mrežicu pažljivo prebaciti preko tarta i peci oko 30 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet