

Kiš Loren na tostu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komadatosta**
- **malomleka**
- **70 gmesnate dimljene slanine**
- **70 gpunomasnog tvrdog sira**
- **malomlevenog bibera**
- **malomlevenog kima**
- **malomlevenog muškatnog oraha**
- **100 mlkisele pavlake**
- **2jajeta**
- **malomediteranske mešavine zacina**

Priprema

Svaki tost prepoloviti i naglo propržiti na rištilj tavi da dobije lepu boju. Vatrostalni sud unutrašnjih dimenzija 24x15 cm premazati margarinim. Roštiljani tost provuci kroz malo mleka i odlagati u vatrostalni sud te malo rukama stisnuti da se dobije lepo popunjeno dno suda bez rupica.

Dimljenu mesnatu slaninu iseci na sitne kockice. Punomasni tvrdi sir pomocu redna iseci na tanke listice. Na tost ravnomerno rasporediti kockice slanine.

Na slaninu ravnomerno rasporediti listice punomasnog tvrdog sira. Na sir posuti malo mlevenog bibera, mlevenog kima i mlevenog muškatnog oraha.

Pavlaku i jaje dobro viljuškom izmešati (ja nisam dodavala so zbog slanosti dimljene slanine). Umucenu smesu ravnomerne preliti preko sira te posuti mediteranskom mešavinom zacina.

Staviti peci u rernu i peci 30 minuta na temperaturi od 180 stepeni.

Može se poslužiti toplo, a veoma je ukusno i hladno.

Savet

Orginalni recept za Kiš Loren (Quiche Lorraine) je davnih sedamdesetih-osamdesetih godina bio objavljen u modnom asopisu Burda. Sauvala sam recept i radila sam ga nekada dosta esto. Kako mi se nije radilo testo (za mene samu), odluila sam da napravim varijaciju Kiš Lorena na tostu. Meni se je dopalo a možda e i Vama.