

Kiš sa pilecim belim mesom



Sastojci

Za testo:

- 400 g brašna
- 1/2 kocke kvasca
- 1 kašičica soli
- 5 kašika ulja

Nadev:

- 500 g pileceg belog mesa
- 1 glavica crnog luka (ili 1 praziluk)
- 1 caša kisele pavlake
- 2 jajeta
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun
- 1 jaje (za premaz)
- susam za posipanje

Priprema

Potopite kvasac u pola šolje tople vode, sa 1 kašičicom brašna i ostavite da nadodje. Zamesite testo sa kašičicom soli, uljem i toplom vodom. Pokrijte krpom i ostavite da kisne 20 minuta.

Na malo ulja dinstajte sitno seckan luk, da porumeni.

Kuvano pilece belo meso odvojte od kostiju i sitno iseckajte. Dodajte u dinstan luk i dinstajte, još malo zajedno. Dodajte sitno seckan peršun ili suvi, vegetu i biber po ukusu.

Testo rasklagijajte tanko i stavite u nauljenu tepsiju, tako da vam testo prekrije ivice tepsije.

Sipajte nadev i prelijte umucenom pavlakom i jajima. Pospite sa malo susama. Isecite ivice testa malo iznad nadeva i prevaljajte, pa isecite trake i preklapajte unakrst. Možete višak testa saviti unutra preko nadeva. Premažite umucenim jajetom i pospite susamom.

Pecite u zagrejanoj rerni 30 minuta na 200 stepeni.