

Quiche sa piletinom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **5 kašika** ulja
- **2 dl** tople vode
- **1 jaje** za premazivanje
- **malo** susama po želji

Za fil:

- **300 g** kuvanog pileceg mesa
- **1** praziluk
- **2 dl** kisele pavlake
- **2** jaja
- malo zacina, soli i bibera

Priprema

Razmutiti kvasac u pola solje tople vode sa malo brašna. Zamesiti testo kao za pizzu, pokriti i ostaviti da odmara 20 minuta. Pripremiti nadev, na malo ulja prodinstati sitno seckani praziluk. Pilece meso skuvati i odvojiti od kostiju, sitno naseckati na kockice i pomesati sa lukom. Zaciniti po ukusu sa malo soli, bibera i zacina. Testo rasklagijati u obliku kruga, nesto veceg nego što je tepsija u kojoj ce se peci, pa višak testa prebaciti preko ivice tepsije. Pripremljeni nadev rasporediti preko sredine kore i sve preliti sa umucenom pavlakom i jajima. Ivice testa koje vire preko kalupa, iseci, napraviti trakice pa naizmenicno koso preklapati,

(kao ogradu) Pre pecenja, testo koje smo stavili odozgo premazati umucenim jajetom, posuti susamom i sve staviti u prethodno zagrejanu rernu. Peci na 200 C oko 30 minuta dok lepo ne porumeni.

Savet