

Lažni quiche sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Tijesto:

- **600 g** brašna
- **1 vrecica** instant kvasca
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** šećera
- **1** jaje
- **2 kašike** putera
- **po potrebi** toplog mlijeka

Nadjev:

- **600 g** mljevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **so**
- **biber**
- **mješavina** začina
- **mljevena crvena** paprika

Preliv:

- **2** jajeta
- **1** **čaša** jogurta
- **1** **čaša od jogurta** pavlake za kuvanje
- **malosoli**

Priprema

Zagrijati mlijeko, dodati puter, da se otopi. Sjediniti brašno, so, šećer, kvasac, dodati umuceno jaje i toplo mlijeko, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom da se udvostuci. Na ulju propržiti sitno sjeckan luk, dodati mljeveno meso, zaciniti po ukusu, pa prodinstati.

Na pobrašnjennoj podlozi razvaljati tijesto, pa staviti u veliki, podmazan pleh. Preko tijesta staviti mljeveno meso.

Umutiti jaja, dodati jogurt i pavlaku za kuvanje, malo soli, pa sve dobro umutiti. Preliti preko mljevenog mesa.

Staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C, pa peci oko 25-30 minuta.

Rezati na parcad, pa poslužiti uz salatu.

Savet