

## Kiš loren (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **100 g**margarina
- **5 kašikavode**
- **200 g**suve slanine
- **4**jajeta
- **3 dl**kisele pavlake
- **150 g**kackavalja

### Priprema

Od brašna i malo posoljenog margarina umesiti testo dodajuci hladnu vodu da se masa sjedini.Dobro izraditi testo da bude glatko pa ga ostaviti u frižideru dva sata. Oglagijom razvuci testo da bude tanko. Ostaviti jedan deo za poklopac. Tepsiju poujiti i posuti brašnom i staviti testo da prekrije dno i ivice. Dno testa izbockati viljuškom. Po testu rasporediti slaninu koju ste reš ispržili. Umutiti jaja sa pavlakom, posoliti, malo pobiberiti i dodati izrendan kackavalj. Ovom smesom preliti slaninu. Poklopliti korom koju smo ostavili. I ovu koru izbockati da bi para mogla da izlazi. Peci na 200 C oko 35 minuta. Prohладити pre secenja.

### Savet