

## *Kiš sa bundevom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **130 g**belog mekog brašna
- **120 g**integralnog brašna
- **125 g**putera
- **70 ml**hladne vode
- **1** prstohvatsoli
- Za nadev:
- **1** tikvica
- **1** vezamladog crnog luka
- **300 g**šampinjona
- **10**lešnika
- **50 g**šunke
- **50 g**slanine
- **250 g**bundeve
- **2**crvene paprike
- **po ukusu**soli
- **po potrebi**ulja
- **2 dl**kiselog mleka/neutralne pavlake
- **1**jaje
- Preliv:
- **1**jaje
- **50 g**kackavalja
- Dekoracija:
- **po želji**lešnici
- **po želji**parmezan

## Priprema

Pomešati brašno sa puterom iseckanim na listice, hladnom vodom i solju. Zamestiti, umotati u providnu foliju i ostaviti da odstoji u frižideru 30 minuta. Izrendati tikvicu, luk i šampinjone ocistiti, oprati i iseckati, lešnike istostirati, bundevu ispeci i iseci na kockice ili izgnejciti, paprike ispeci, ocistiti i iseckati, šunku i slaninu iseckati. U tiganj staviti ulje da se zagreje, pa propržiti šampinjone i tikvicu, posoliti, pa kada uvri voda koju ce da puste, dodati luk i slaninu i još malo propržiti. U proprženu smesu dodati iseckane lešnike, šunku, 50 g izrendanog kackavalja, iseckane paprike, umuceno 1 jaje i kiselo mleko ili neutralnu pavlaku (po želji), i sve izmešati. Tepsiju precnika 25 cm podmazati uljem, staviti testo, podici ga uz ivice tepsije, izbockati ga viljuškom i staviti na 10 minuta u rernu prethodno zagrejanu na 210 stepeni C. Nakon toga testo izvaditi i staviti nadev, pa vratiti u rernu da se pece oko 45 minuta. Pred kraj pecenja, kiš izvaditi i preliti sa 1 izmucenim jajetom i 50 g izrendanog kackavalja. Vratiti u rernu da se zapece, izvaditi, ostaviti da se malo prohladi, pa seci na kriške. Po želji posuti rendanim parmezanom i dekorisati lešnicima. Seci na parcad i služiti.

## Savet