

Француски киш со тиквички и сланина

Потребни состојки:

- 1 парче лиснато тесто
- 1 тиквичка
- 250 г сланина
- 70 г кашкавал
- 70 г сирење
- 3 јајца
- 300 г јогурт
- црн бибер
- буковска пипер

Начин на подготвување:

Најпрво измијте ја тиквичката, изрендајте ја, посолете и оставете ја да постои за да ја испушти непотребната течност.

Доколку лиснатото тесто е замрзнато извадете го и оставете го да се одмрзни.

Сланината ситно исечете ја и ставете ја во тава на оган за да се испржи во својата маснотија. Сирењето и кашкавалот изрендајте ги. Јајцата изматете ги и спојте ги сите состојки во голем сад.

Загрејте ја фурната на 200 °C.

Лиснатото тесто расучете го на набрашнете површина. Префрлете го во садот за киш и со ножичка или нож исечете го вишокот. Внатре турете ја подготвената смеса но не преполнувајте. Печете во згреана фурна околу 40 минути или додека не биде печено.

Скоро сите состојки во овој киш можат да бидат променети, и да создадете свое посебно јадење. Видете што имате во ладилникот

и препуштете се на вашата креативност.