

## Kis sa prazilukom

*Predivno predjelo koje ce iseceno u obliku trouglova predivno ukrasiti vasu praznicnu trpezu*



**1** Od brasna, razmeksalog maslaca, soli, jaja i vode/mleka zamesiti testo. Ostaviti da odstoji pola sata u frizideru.

**2**

**3**

**4** Kada je testo odstovalo, razvaljati oklagijom i prebaciti na podmazan kalup ili tepsiju (29cm).

**5**

**6**

**7** Praziluk ocistiti i seckati na kolutice. Proprziti sa protisnutim belim lukom. Zaciniti po ukusu.

**8**

**9**

**10** u dubljoj posudi umutiti jaja i dodati mleko, pavlaku i sir. Dodati i praziluk i sve lepo izmesati.

### Sastojci:

testo za  
brasna 300 g  
maslaca 125 g  
jaje 1  
zumance 1  
soli kasicica  
mleka/vode 200 ml  
fil za  
praziluka 500 g  
belog luka 2 cena  
jaja 2  
belance 1  
soli kasicica  
bibera po ukusu  
pavlake 2 kasike  
mleka 100 ml  
sira 150 g

11

12

13 ru za kis prvo peci bez fila nekih 10 min. Zatim naneti fil ravnomerno i vratiti u rernu i peci jos 40 min.na 200 stepeni.

**Napomena:**

Iseci na trouglove i servirati po zelji