

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