Киш пита со сино сирење

Киш пита традиционално се поврзува со Франција и најпознатата верзија на Киш е со сирење и сланина, но ние ќе ставиме сино сирење, кое има силен вкус. Овој рецепт е полн погодок.

Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **4 - 6 лица**
Време на подготовка: **1 – 2 часа**

Состојки:

За ЛИСНАТОТО ТЕСТО ќе ви треба:
- 250 грама брашно
- 1 лажичка сол
- 110 грама путер
- 4-5 супени лажици ладна вода

За ПОЛНЕЊЕТО ќе ви треба:
- 5 големи јајца
- 200 милилитри млеко
- 100 грама сино сирење

Ќе ви треба и:
- Сол и бибер

Чекор 1

Разликата помеѓу добар и лош Киш е најчесто во тестото. Почнуваме со брашното, па го додаваме ладниот путер во мали коцки и убаво ги мешаме со раце за да добиеме хомогена смеса.

Попрскајте со малку сол и ставете го на работната маса.

Додадете 4 - 5 супени лажици ладна вода во средина и убаво размесете го тестото. Потоа завиткајте го во пластична фолија и ставете го во фрижидер да се олади 20 минути

Чекор 2

Извадете го тестото од фрижидер и оставете го да добие собна температура, па потоа ставете го на набрашнета работна површина и направете од него кружна форма доволно голема да ја ставите во тава.

Ставете го тестото во тавата за тарт премачкана со масло и притиснете го на страните пред да го исечете вишокот.

Покријте го тестото со фолија и врз него ставете ориз. Печете 20 минути на 160 степени.

Чекор 3

Додека тестото се пече, ќе ја направиме смесата со која ќе го полниме Кишот. Тоа е едноставен рецепт од 5 големи јајца, 200 милилитри млеко и 100 грама дробено сино сирење.
Убаво зачинете.

Чекор 4
Тргнете ја прекривката од тестото и наполнете ја питата со смесата од јајца и млеко.

Вратете го во рерна уште 30 минути на 160 степени.

Послужете ја, по можност топла, само што ќе ја извадите од рерна.

Совет
Новата Тарт тава од Делимано ве прави да изгледате одлично пред вашите роднини и пријатели.

Киш е идеално јадење за на пикник летно време, или пак да го јадете топол во ладните зимски денови.

Користени производи:

Тава за Тарт

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk