



Киш пита

Киш питата е класична Француска пита направена во тава за пециво и полнета со мешавина од јајца, млеко и павлака. Овде правиме класичен „Киш Лорен“, со сланина и сирење. Извонредно вкусен кога е топол од рерна, но и студен наредниот ден.



Состојки:

За тестото ќе ви треба:

- 250 грама брашно
- 110 грама путер
- 5-6 кафени лажички студена вода

За филот ќе ви треба:

- 100 грама сланина
- 100 грама кашкавал
- 2 до 3 јајца
- 250 милилитри млеко
- 250 милилитри павлака
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Ќе почнеме со правење на класично пециво со путер.

Ставете ги коцките студен путер во длабок сад и почнете да ги мешате со брашното со раце се додека не се растворат во брашното и не добиете жолта мазна смеса. Протресете го садот за груките да излезат на површината.

Следно, превртете го тестото на работната површина. Ставете го тестото на работната маса и направете дупка во средината од смесата со брашното.

Со лажица ставете ја потребната количина студена вода. Изгмечете со раце додека смесата да стане мазна и внимателно почнете да ја размесувате во кружна форма.

Чекор 2

Земете ја тавата намачкана со путер и во неа ставете го тестото. Внимателно притиснете го и развлечете го тестото до сидовите на тавата и отсечете го вишокот.

Со вилушка издупчете го дното и страните од тестото.

Покријте го со пекарска хартија и врз неа ставете малку ориз за хартијата да остане на своето место. За почеток на процесот, тестото во рерна ќе го „печеме на слепо“, а подоцна ќе го ставиме и филот.

Ставете ја тавата во рерна 15 минути на температура од 150 степени..



Чекор 3

Време е за сецкање: Исечкајте ја сланината на мали коцки. Кашкавалот изрендајте го и оставете го на страна. Следно, измешајте ги заедно јајцата, млекото и павлаката. Комбинирајте ги со мешање додека да добиете мазна текстура.

Чекор 4

Сега ќе ја пржиме сланината. Нема потреба да додавате масло бидејќи Делимано тавата има мазна површина и маснотијата од сланината ќе биде доволна.

Пржете ја неколку минути за да стане крцкава и да ослободи дел од вкусот. Нема ништо поубаво од мирисот на сланина додека се пржи. Кога ќе завршите, оставете ја сланината да се исцеди на кујнска салфетка, бидејќи вишокот маснотија ќе го отежне процесот на подготовка внатре во питата.

Чекор 5

Извадете ја тавата за пециво од рерната. Откријте ја тавата и распоредете ја сланината на подлогата. Прелијте ја со течноста и одозгора ставете го ренданиот кашкавал. Вратете ја во рерна и печете уште 20 минути или додека целата пита да биде цврста на допир.

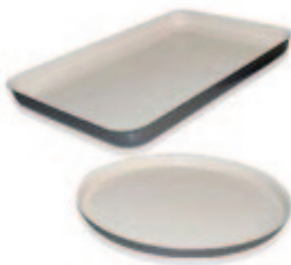
Чекор 6

Време е за сервирање: Кога питата малку ќе се олади, земете крупно парче и сервирајте го со малку салата.
Пријатен апетит!

Совет

Киш питата е одличен рецепт за пикник. Направете ја претходната вечер, понесете ја на прошетка во природа и уживајте во омилениот поглед. Таа заситува и многу е вкусна. Побарајте и други можности за филот. Во тој поглед кишот е многу флексибилен.

Користени производи:



Сет тави за пица



Тава за пржење



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