# Kiš Loren

**Za 4 osobe**

**Testo**

300 g brašna
½ kašičice soli
3 kašike svinjske masti
kašika margarina
4 kašike vode

**Fil**

200 g slanine
200 g punomasnog sira
150 g praziluka
150 g spanaća
4 jaja
2 dl pavlake za kuvanje
so i biber

**Dekoracija**

sveže povrće

**Način pripreme**

1. Napraviti testo. U posudi pomešati brašno, margarin, mast i so. Prstima sastaviti namirnice dok se ne dobije mrvičasta i ravnomerno pomešana masa. Dodati vodu, pa lopaticom umesiti testo da se dobije kompaktna masa. Pokriti je pvc folijom i ostaviti 30 minuta u frižideru.

2. Testo ravnomerno rasporediti u posudu za pečenje, prečnika do 24 cm. Lagano izbosti testo viljuškom na nekoliko mesta. Peći u zagrejanoj pećnici na 200 stepeni 20 minuta.

3. Dok je testo u pećnici, u dubokom tiganju na margarinu propržiti slaninu i praziluk, dok slanina ne postane hrskava. U dubokoj činiji umutiti jaja i pavlaku za kuvanje. Začiniti solju i biberom.

4. Posle vađenju iz pećnice, po testu ravnomerno rasporediti slaninu i praziluk. Zatim posuti rendanim sirom i ravnomerno naliti smesom od jaja i pavlake. Ukrasiti svežim povrćem. Smanjiti temperaturu pećnice na 180 stepeni. Peći još 30 minuta. Servirati toplo.