



Киш с аспержи и козе сирене

⌚ 45—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 опаковка	Тесто за киш или бутер тесто
3 бр.	Яйца
1 връзка	Аспержи
200 g	Козе сирене
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
½ ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
½ ч.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
½ ч.л.	♦ Див лук, зелени перца
	♦ Люто чили със сол
	Зехтин

- 1 Пригответе пълнежа за киш като измиете и обелите аспержите. Махнете краищата и нарежете половината от аспержите на парченца дълги около 3 см, а останалите запазете за декорация. Сложете нарязаните аспержи във вряща вода и гответе максимум 5 минути.
- 2 В купа разбъркайте яйцата, сиренето, билките и подправките.
- 3 Притиснете бутер тестото към краищата на ниска тава и разпределете нарязаните аспержи върху него. Изсипете яйчената смес отгоре и опечете във фурната на 200°C.
- 4 След 20 минути наредете целите аспержи върху киш и продължете да печете още 10-15 минути.
- 5 Можете да гарнирате със зелени стръкчета от кълнове и да сервирате със салата.

