



Съставки за 8 Порции

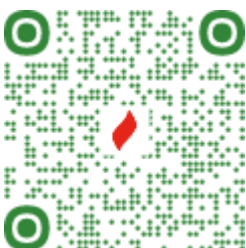
♦ = Kotányi Produkte

За тестото

185 g	Пшенично брашно
½ ч.л.	♦ Морска сол
100 g	Масло
3 с.л.	Вода, студена

За пълнката

100 g	Бейби спанак
3 бр.	Яйца
375 g	Готварска сметана
120 g	Заквасена сметана
200 g	Филе от съомга
75 g	Сирене Гауда, настъргано
1 с.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
¼ ч.л.	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна



Киш със спанак и филе от съомга

⌚ 110—120 Минути 

Подготовка

- 1 Извадете маслото от хладилника и го оставете за половин час да се отпусне – трябва да е твърдо, но не прекалено. Нарежете го на кубчета 1x1 см и сложете в чопър заедно с брашното и солта. Пулсирайте сместа, докато започне да наподобява трохи. Добавете водата и пулсирайте отново, докато се оформи тесто.
- 2 Оформете тестото на диск, увийте в прозрачно фолио и приберете в хладилника за час.
- 3 Загрейте фурната на 200°C предварително. Набрашнете кухненския плот и разточете тестото с диаметър малко по-голям от тавата. Притиснете тестото към тавата за киша и изрежете висящите части.
- 4 Сложете хартия за печене върху тестото и изсипете отгоре суров боб. Опечете във фурната за 15 минути. След това махнете боба и върнете във фурната за още 8 минути.

СЪВЕТ: Бобът се използва вместо тежести за тесто, за да не се надува и да запази своята форма.

- 5 Намалете фурната на 180°C и пригответе пълнката.
- 6 Сотирайте леко спанака на тиган с малко мазнина. В купа разбийте яйцата с готварската сметана и подправките. Добавете спанака и сиренето. Нарежете филето от съомга на по-малки парченца (около 4 см).
- 7 Изсипете сместа за пълнката върху тестото за киш и наредете парченцата съомга най-отгоре. Върнете във фурната и печете 40 минути.
- 8 Извадете от фурната и оставете за около 10 минути преди да нарежете.