



Špargljev kiš

🕒 45–60 Min   

Priprava

- 1 Najprej pripravite nadev. Umijte in olupite šparglje ter odstranite konce. Polovice špargljev narežite na 3 cm dolge kose, ostale pa pustite cele.
- 2 Šparglje 5 minut kuhajte v soljeni vreli vodi. Vmes v posodi zmešajte jajca, kozji sir, zelišča, ščepec čilija ter sol in poper.
- 3 Razvaljano testo položite v model za pite, na testo razporedite manjše kose špargljev ter prelijte z nadevom.
- 4 Cele šparglje razporedite po vrhu in dajte v pečico. Pecite 25 minut pri 200° C.
- 5 Pečen kiš se lahko okraši s kalčki in postreže s pisano solato.

Sestavine

♦ = Kotányi Produkte

1 list Krhkega testa

Za nadev:

3 jajca

Šop Špargljev

200 g Svežega kozjega sira

Oljčno olje

♦ Morska sol jodirana

♦ Poper črni celi

0.5 žličke ♦ Peteršilj zdrobljeni

0.5 žličke ♦ Koper rezani

0.5 žličke ♦ Drobnjak

♦ Čili z morsko soljo

