



Киш с дива коприва



СЪСТАВКИ

Тесто:

- 300 г чисто **брашно**
- 200 г **масло**
- 50 г нишесте
- 1 **яйце**
- 1/2 ч. л. сол

Плънка:

- 250 г дива коприва
- 300 г **сметана**
- 120 г **пекорино**
- 1 ч. л. **масло**
- 3 **яйца**
- 2 глави червен лук
- 1 лимон
- 1 скилидка чесън
- 1 щипка индийско орехче

ALLERGENES HIGHLIGHTED IN
BOLD

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

За тестото смесете брашно, нишесте и сол в купа за смесване. Добавете 2 супени лъжици студена вода, маслото на парчета и яйцето. Направете маслено тесто с пръсти от съставките за тестото. Намажете форма за киш с масло. Оставете масленото тесто, увито във кухненско фолио, да почива в хладилника за около 30 минути.

Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm. Разточете тестото върху набрашнената работна повърхност до размера на формата. Поставете тестото във формата.

За плънката измийте копривата (за предпочитане с домакински ръкавици). Варете копривата за около 10 минути. Накълцайте лука и чесъна и ги запържете със супена лъжица масло до златисто кафяво. Добавете копривата и задушете внимателно за около 3 минути.

Настържете на ситно пекориното и смесете със сметаната, яйцето и индийското орехче. Настържете кората на лимона и добавете към сместа. Смесете яйчената смес с копривата и я сложете на дъното. Печете киша във фурната за около 35 минути до златисто кафяво.