



Состав:

(для формы диаметром 27-28 см)

Начинка:

130 -150 г грудинки (бекона)

2 крупных болгарских перца

150 г маслин без косточек

150 г сыра пармезан

1 репчатый лук

3 яйца

220 мл сливок

черный молотый перец

соль

Тесто:

200 г муки

100 г сливочного масла

соль

Рецепт киша с беконом и болгарским перцем:

Для приготовления теста холодное сливочное масло нарезать кусочками, добавить муку и перетереть руками в однородную массу, добавить 1-2 ст.л. воды, немного посолить и тщательно вымесить тесто. Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности и выложить в форму для выпечки (желательно, чтобы форма была со съёмным дном – так будет легче вынимать готовый киш), аккуратно распределить по поверхности формы, сделать наколы вилкой в нескольких местах и поместить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 20 минут.

Для приготовления начинки бекон порезать тонкими полосками толщиной 2-3 мм, шириной 1-1,5 см и длиной 4-5 см и обжарить на сковороде, затем выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир.

Репчатый лук очистить, мелко порубить и слегка обжарить. Болгарский перец промыть, удалить семена и плодоножку. Перец нарезать соломкой. Маслины нарезать.

Все подготовленные компоненты (бекон, лук, болгарский перец и маслины) выложить в заготовку из теста.

Пармезан натереть на терке. В небольшой емкости взбить яйца, затем добавить сливки, черный молотый перец, тертый пармезан и немного посолить (солить с осторожностью,

так как бекон, оливки и пармезан, входящие в состав начинки для киша, уже соленые) и еще раз взбить.

Приготовленной смесью залить киш и поставить его в духовку. Выпекать при температуре 180 градусов в течение 30-40 минут.

Приятного аппетита!