

## **Prolecni tart**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **200 ml mleka**
- **100 ml ulja**
- **1 jaje**
- **1/2 kvasca**
- **500 g brašna**
- **1 kašica cicasoli**
- **1 kašica šećera**

#### **Nadev:**

- **2 tikvice**
- **2 paradajza**
- **100 g šunkarice**
- **150 g feta sira**

### **Priprema**

Umesiti gatko testo do sastojaka pa ostaviti da poraste oko pola sata. Podeliti testo na dva dela, jedan veci oko dve trecine ukupne kolicine, a drugi ce biti manji deo, jedna trecina. Veci deo razvuci i staviti u tepsiju. Poreati tanke krugove tikvica pa posoliti. Preko složiti šunkaricu, pa preko toga izmrvtiti feta sir. Na vrh poreati krugove paradajza i posoliti. Ostatak testa rastanjiti i iseci trake pa poredjati preko tarta. Zaliti sa malo ulja i posoliti i peci oko pola sata na 200 stepeni.

**Savet**