

Slani tart



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za tart:

- **600 g**krompira
- **2 struka**praziluka
- **250 g**šampinjona
- 2jajeta
- **100 ml**mleka
- **100 g**kackavalja
- **maloulja**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Krompir iseci na kolutove, zaciniti i rasporediti u podmazan pleh.

Dinstati praziluk i šampinjone. Kad ispari tecnost, skloniti sa šporeta, zaciniti i sipati preko krompira. Umutiti jaja sa mlekom pa preliti tart.

Posuti rendanim kackavaljem i peci 35 minuta na 180 stepeni.

Savet