Tart sa šunkom i spanacem

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **350 g**brašna
- **150 g**margarina
- **30 - 40 ml**hladne vode
- **1 kašicica**soli

Nadev:

- **100 g**dimljene šunke ili dimljene kobasice
- **300 g**spanaca
- **1 glavica**crnog luka
- ulje

Preliv:

- **1 cša**kisele pavlake
- **2 kašike**brašna
- **3**jajeta
- **50 g**rendanog tvrdog sira
- **malo**muskatnog oraha

Priprema

Spremiti sipkavo testo, od margarina i brašna uz dodatak soli i vrlo malo vode. Razviti u velicini tepsije gde cete

peci (ja sam pekla u tepsiji precnika 26 cm). Testom obložiti dno i ivice tepsije. (Dno tepsije prekriti pek papirom, a ivice premazati margarinom).

Crni luk i šunku (ili kobasicu) iseckati sitno. Spanac iseckati, posoliti malo i ostaviti 10-ak minuta da odstoji. Posle toga spanac dobro iscediti.

Staviti ulje da se ugreje. Prvo staviti šunku da se proprži, zatim dodati luk i na kraju spanac. Pržiti vrlo kratko, otprilike 10 minuta. Na testo staviti pripremljen nadev.

Za preliv umutiti 3 jaja. Dodati 2 kašike brašna i dobro sjediniti sa brašnom. Na kraju dodati rendani sir, kiselu pavlaku i 1/3 kašicice muskatnog oraha u prahu. Preliti preko nadeva. Površinu ukrasiti trakama od preostalog testa. Staviti da se pece u prethodho zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Savet

Poslužiti toplo uz jogurt.