

Prolečni 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 kašičica** soli
- **1 kašičica** 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 izmrviti 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