

Tart sa šunkom i povrćem



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **200 g** margarina
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli

Nadev:

- **4 kašike** kisele pavlake
- **200 g** kackavalja
- **150 g** kuvanog graška
- **1** paprika
- **1** vecicni luk
- **200 g** stisnjene sunke
- **po ukusu** so
- biber

Priprema

Testo: Prvo staviti margarin u zamrzivac i držati ga tamo pola sata. Staviti brašno u cinju, dodati so, pomešati. U sredini brašna napraviti rupu, tamo staviti jaje i izrendati margarin. Brzo zamestiti testo, staviti u plasticnu kesu i ostaviti na 1h u frižideru. Posle tog vremena razvuci je i staviti u okrugli, podmazan margarinom, kalup (precnik 24 cm)- dobro paziti, da nema nigde rupa, da nadev ne bi procureo (testo mora da bude i na dnu, i sa stranica). Na testo staviti papir za pecenje, preko njega sipati pasulj (da se testo ne bi podiglo prilikom pecenja) i peci 7 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni. Posle tog vremena testo izvaditi, skinuti papir i pasulj, testo

malo prohladiti.

Na testo staviti prvo grašak, preko njega izdinstani luk, preko toga polovine šunke isecene na trake. Na šunku staviti isecenu na kockice crvenu papriku, na papriku preostalu šunku.

Jaja dobro izmiksati, dodati pavlaku, so i biber i ponovi izmiksati. Dodati krupno izrendan kackavalj i pažljivo promešati varjacom. Ovu smesu sipati ravnomerno preko pripremljenog tarta, izravnati kašikom, staviti u rernu da se pece - oko 40 minuta na 180 stepeni (mora da dobije lepu svetlobraon bolu odgore). Kad se malo prohladi izvaditi iz kalupa.

Savet