Tart, smokva, djumbir, kozji sir

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tart:

- **500 g** smokvi
- **1**gotova kora za lisnato testo
- **200 g**milerama
- **100 g**kozjeg sira
- **20 g** putera
- nekoliko grancica svežeg timijana

Priprema

Razvite kore u velicini pleha za tart. Izbodite dno viljuskom, namažite puterom i ispecite koru na srednjoj temperaturi oko 10 minuta.

Premažite malo ohlaenu koru sa mileramom.

Nareajte smokve, umbir.

Pospite komadicima kozjeg sira.

Smokve su iz slatka od smokve, koji sam pravila sa umbirom. Vi ako ima svežih smokvi možete koristiti i sveže smokve i svež umbir.

Savet

Da se odmah razumemo svežih smokava momentalno ovde nema, a ovo se jako dobro jede kod nas u kui! Zato uvek pravimo zalihe kad ima svežih smokvi, pa tako ne moramo da se odreknemo ove divne poslastice. Ovde sam koristila slatko od smokvi (celih), koje pravim sa unbirom. Koju je ujedno vrlo lako napraviti.