

Slani tart sa bosiljkom i paradajzom



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **265 g** brašna
- **125 g** maslaca
- **60 ml** hladne vode
- **ili 3 kašike** kisele pavlake

Za nadjev/fil:

- **3-5 glavica** crnog luka
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **4** paradajza
- **100 g** sira/kravlji, ovčji/
- **listića** bosiljka

Priprema

Tijesto izraditi da bude fino elasticno i pustiti na hladno mjesto da odmori, 10 minuta. Paradajz prepoloviti, poslagati na lim za pečenje, pa rasjecenu stranu staviti gore, posoliti, malo staviti bibera, origana, poškropiti sa uljem i staviti peci, dok se luk dinsta. Ocistiti luk, isjeci što tanje na “rebarca” (prepoloviti glavicu luka, pa sjeci što sitnije). Pržiti na ulju do zlatno-smeđe boje. Dodati 1 kašiku smeđeg šećera i još pržiti oko 5 minuta, da se luk

karamelizuje! Ohladiti luk i paradajz, koji treba da omekani, ne smije se potpuno ispeci!! Tijesto razviti u promjeru 32 cm, stvaiti na lim za pecenje, rasporediti luk, koji još malo zacinimo (sol, biber), pa razmravimo sir, preko luka i na kraju poslažemo peceni paradajz, ali ne do kraja tijesta, „ostaviti oko 5 cm cisto tijesto za stranice! Stranice malo uzdignemo, prema sredini nadjeva. Stavimo u prethodno zagrijanu pecnicu na 200 C oko 40 minuta, dok tijesto fino porumeni!! Prije služenja dodati listice od bosiljka!

Savet