

Tartici sa slaninom i zeljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** integralnog pšenice brašna
- **80 g** maslaca
- **1** malo jaje

Za fil:

- **50 g** sitno seckane slanine
- **50 g** rendanog kackavalja
- **1 glavica** sitno seckanog ljubicastog luka
- **1 šaka** sitno seckanog zelja
- **1 kašicica** maslaca
- **1** jaje
- **1 puna kašika** pavlake

Priprema

Umesiti brašno sa nasekanim hladnim puterom i solju, pa dodajte jaje. Lepo premesiti testo ukoliko je potrebno dodajte malo hladne vode (ne treba da bude sipkavo ali ni da se lepi), zaviti u kesu i ostaviti u frižider na pola sata.

U tiganju zagrejati kašicicu maslaca, propržiti luk, slaninu i zelje par minuta. U ciniji umutiti jaja sa pavlakom i rendanim kackavaljem zatim dodati slaninu sa zeljem.

Testo razvaljati na pobrašnjennoj podlozi vaditi vecom cašom krugove, pa reati u silikonski kalup za mafine tako da se lepo zalepi za zidove i dno da bi se dobila korpica.

Ukljuciti rernu na 200 stepeni i peci ih dok malo ne porumene, izvaditi iz rerne usuti u svaki fil, pa vratiti u rernu da se ispece do kraja oko 15 minuta zavisi od rerne. Sacekati da se malo prohlade, pa poslužiti sa jogurtom.

Savet

Za prijatelje vegetarijance, slaninu zamenite istom koliinom kakavalja, znai ukupno 100 g. :) Prijatno!