

Slani tart (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **150 g** hladnog margarina
- **1** jaje
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Nadev:

- **3-4** mlada crvena luka
- **150 g** junece kobasice
- **malosušenog** paradajza u ulju

Preliv:

- **2-2,5 dl** pavlake za kuvanje
- **2** jajeta
- **po ukusu** soli i šarenog bibera

Za posip:

- **100 g** trapista

Priprema

Pomešati brašno sa solju i praškom za pecivo, pa dodati na kocke isecen margarin mrviti vrhovima prstiju da se dobiju mrvice, a onda umešati umuceno jaje i kiselu pavlaku. Mesiti dok se ne pokupi svo testo, umotati u najlon foliju i ostaviti bar pola sata u frižider.

Rasuci oklagijom koru, moji tartovi su od 20 cm 2 pleha namastiti dno i ivice tarta i posuti brašnom. Uutisnuti koru lepo na dno i ivice, malo izbockati viljuškom. Posuti kockicama mladog crnog luka.

Porežati preko sudžuk.

Staviti i sušeni paradajz u ulju.

2 jajeta umutiti pa dodati otprilike 2-2,5 dl pavlake za kuvanje. Zaciniti solju i biberom po želji. Zaliti tartove.

Odozgo narendati trapist.

Peci na 200 stepeni 20-25 minuta, u zavisnosti od rerne. Malo prohladiti pa seci na kriške. Prijatno!

Savet