

Slani tart (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **180 g** margarina
- **300 g** brasna
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** seckanog spanaca
- **3 kašike** hladne vode

Za fil:

- **400 g** krem sira
- **12** koluta šunkarice
- **100 g** kackavalja isecenog na 12 štapica
- **2 dl** krema za kuvanje
- **2** jajeta
- **po potrebi** so

Za dekoraciju:

- **50 g** kackavalja
- **po potrebi** origano

Priprema

Margarin izrendati, dodati spanac, vodu, so i brašno i umesiti testo. Uviti u prijanjajucu foliju i ostaviti u frižider

1h da testo odmori.

Za to vreme spremiti fil. U ciniiju staviti sir i dodati jaje. Posoliti po ukusu. Dobro izmešati. Svaki kolut šunkarice premazati sa malo fila i staviti štapic kackavalja. Uviti rolnicu. Postupak ponoviti sa svim kolutima šunkarice.

Testo razvuci na radnoj površini u debljini 3-4mm. Prebaciti u pleh i obložiti dno i ivice pleha. Višak testa premesiti i odložiti u frižider. Na testo u plehu naneti 3 kašike fila i razmazati po dnu. Poreati rolnice po filu u krug. U ostatak fila dodati preostalo jaje i krem za kuvanje. Izmešati i preliti preko rolnica u plehu.

Rernu ugrijati na 180C i staviti pitu da se pece. Preostalo testo razvuci na radnoj površini i iseci trake koje ce se staviti preko pite. Peci pitu 15 minuta da fil dobije blagu koricu. Izvaditi iz rerne i brzo poslagati isecene trake. Vratiti u rernu i nastaviti pecenje. Još nekih 30 minuta. Izvaditi pitu iz rerne i po ivici posuti rendani kackavalj i malo origana.

Savet