

Tart sa piletinom i kecapom



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** praška za pecivo

Nadev

- **350-400 g** pileceg bataka
- **1** crni luk
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **po ukusu** soli i bibera
- **150 ml** kecapa
- **malosveže** majcine dušice

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. Za to vreme spremiti nadev tako što na ulju izdinstamo crni luk, pa kad zastakli, dodamo pileci batak isecen na kocke. pržiti meso dok ne promeni boju i pusti vodu, zaciniti po ukusu, pa pred kraj dodati kecap razmucen sa malo vode. Ostaviti da se krcka, posuti kašicom šecera i majcinom dušicom. Ohladiti. Rasuci oklagijom koru, moji tartovi su od 20 cm 2 pleha namastiti dno i ivice tarta

i posuti brašnom. Utisnuti koru lepo na dno i ivice, malo izbockati viljuškom. Pažljivo rasporediti nadev od pileline. Peci na 200 stepeni 20-25 minuta, u zavisnosti od rerne. Malo prohladiti pa seci na kriške. Prijatno!

Savet