

Ruža-tart sa patlidžanom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **2-3**plava patlidžana
- **100 g** pikantne kobasice
- **2-3**paradajza
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **malosveže** nane

Priprema

Paradajz naseci na krugove, kao i patlidžan i kobasicu. Patlidžan popeci na suvom tiganju, posoliti, pobiberiti i pokapati sa malo ulja. Jedan blok lisnatog testa rasklagijati i staviti u pleh za tart koji smo obložili pek papirom koji smo pokvasili. Podicitesto na ivice pleha. Drugi deo testa razvuci i iseci na trake visine pleha. Kolutove paradajza preseći na pola i poreati uz ivice pleha, da se po malo preklapaju. Sad staviti traku testa, pa poreati patlidžan, traku testa, kolutove kobasice, ponovo testo, paradajz, testo, patlidžan, testo, kobasicu... i sve tako u krug dok ne popunimo ceo pleh.

Pecnicu ugrejati na 200 stepeni i peci „ružu“ 15-20 minuta da fino porumeni. Ukrasiti listicem nane. Prohladiti tart i poslužiti.

Savet