Tart sa makaronama

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g**brašna
- **1 ravna kašicica**soli
- **2-3 kašike**ulja
- **po potrebi**vode
- **50 g**maslaca

Za nadev:

- **300-400 g**obarenih makarona
- **300 g**sira
- **200 g**šunke
- **2**jajeta
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **po ukusu**origana
- **po ukusu**soli
- **60-70 ml**kecapa

Priprema

Od brašna, soli, ulja i malo vode umesiti glatko testo. Odmah ga podeliti na cetiri jednaka dela i ostaviti da malo odmore. U meuvremenu, pripremiti nadev - makarone obariti po upustvu sa pakovanja. Malo ih prohladiti, pa im dodati sir, jaja, šunku, prašak za pecivo i zacine po ukusu. Sve dobro promešati.

Svaku lopticu razviti na velicinu manjeg tanjira. Uzeti tri razvucene korice za podlogu (cetvrta korica ostaje za mrežicu preko tarta). Prvu premazati maslacem, preklopiti drugom, pa i nju premazati sa malo maslaca. Preko staviti trecu razvucenu koricu. Sve razviti u veliku pravougaonu koru malo vecu od pleha u kome ce se tart peci.

Veci pravougaoni pleh dobro podmazati, pa u njega preneti pripremljenu podlogu. Preko nje naliti nadev od makarona. Preliti sa malo kecapa. Krajeve podloge uvrtati ka unutrašnjosti kako bi se dobile ivice sa svih strana.

Poslednju koricu razvuci što tanje, pa preko nje preci valjkom za testo. Dobijenu mrežicu od testa pažljivo, uz pomoc oklagije, preneti i staviti preko nadeva. Krajeve malo ušuškati kako bi se dobro slepili. Površinu tarta premazati jajetom umucenim sa malo ulja. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata. Prohladiti, pa seci na kocke i služiti.

Savet