

Tart sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

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

Nadev:

- **2** jajeta
- **150 g** feta sira
- **100 g** gaude
- **100 g** pilece šunke
- **malo** origana

Priprema

Prosejanom brašnu dodati so, prašak za pecivo, ovlaš umuceno jaje, maslac i kiselu pavlaku, pa umesiti testo. Ostaviti ga 10. tak minuta na hladnom. Rasuci koru, izbockati je, pa je preliti nadevom od sira koji napravimo tako što jaja pomešamo sa sirom, dodamo na kocke isecenu pilecu šunkaricu...

... pospemo origanom, rasporedimo listove gaude i pecemo u prethodno zagrejanoj rerni.

Kad se prohladi, odvojiti od kalupa i seci na šnite.

Savet