

Tart sa punjenim cvetom bundeve



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **200g** belog brašna
- **150** graženog brašna
- **70 ml** maslinovog ulja
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **oko 100 ml** hladne vode
- **malo** morske soli

Fil:

- **150 g** tvrdog sira
- **6** cvetova bundeve
- **300 g** sitnog sira
- **50 g** parmezana
- **2** žumanceta
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- bosiljak
- **50 ml** mleka
- **50 g** putera
- so
- biber

Priprema

Pomešati belo i raženo brašno, prašak za pecivo, so, pa dodati ulje i jaje. Testo bude mrvicasto, pa se dodaje malo po malo voda dok se ne poveže. Testo umotati u prozirnu foliju i ostaviti da odstoji oko 2h. Testo rastanjiti oklagijom, izbockati ga i staviti u pleh promer 30cm. U ciniju pomešati sitan sir, 20 g parmezana i šaku seckanih listica bosiljka. U drugoj ciniji umutiti žumanca, krem pavlaku i preostali parmezan, posolite i pobiberite. Iseci tvrdi sir na tanke kriške. Ocistiti cvetove bundeve (obavezno im ukloniti tucak da ne budu gorki) i napuniti ih mešavinom kravljeg sira i parmezana i zatvoriti krajeve. U kalup podmazan puterom staviti koru, rasporediti kriške tvrdog sira, dodati krem od pavlake i žumanaca i poređati punjene cvetove. Zatim prelitati mlekom, na svaki cvet staviti po komadic putera. Peci 30 minuta na 180 stepeni. Po potrebi, prekriti alu folijom da cvetovi ne bi potamnili. Poslužiti kad se malo prohladi.

Savet