

Tart sa mlevenim mesom i sušenim paradajzom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **100 g** gražanog brašna
- **150 g** maslaca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **1** jajce
- **2 kašike** milerama

Nadev:

- **250 g** mlevenog juneceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašičica** seckanog svežeg vlašca
- **5-6 kom** sušenog paradajza

Preliv:

- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **2** jajeta

Priprema

Prosejati pšenicno i ražano brašno sa praškom za pecivo, dodati im so, jaje, kiselu pavlaku, maslac isecen na kocke i umesiti testo. Umotati ga u najlon foliju i ostaviti da se ohladi u frižideru. Na maslacu propržiti crni luk iseckan na kockice, kad omekša, dodati mleveno meso i pržiti dok ne promeni boju. Ubaciti iseckan sušen paradajz, zaciniti solju, biberom, vlašcem i belim lukom. Prohladiti. Razvuci testo i staviti ga u kalup za tart prethodno pomašcen i pobrašnjen. Podici ivice testa uz stranice kalupa, malo izbockati pa rasporediti fil od mesa. Umutiti jaja viljuškom, dodati im pavlaku za kuvanje, zaciniti i preliti preko mesa. Staviti tart u zagrejanu pecnicu i peci 20tak minuta da se uhvati lepa korica. Ukrasiti sa malo vlašca i sušenim paradajzom.

Savet

Lep je i topao i hladan...