

Tart sa mlevenim mesom i sušenim paradajzom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **100 g**ražanog brašna
- **150 g**maslaca
- **1/2 kesice**prška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **2 kašike**milerama

Nadev:

- **250 g**mlevenog juneceg mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 kašicicabelog luka u prahu**
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašicicaseckanog 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. Prohладити. 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...