

Tart sa slaninom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za koru:

- **200 g**brašna
- **100 g**maslaca
- **1**jaje
- **1/2 kašicice**soli
- **malovode**

Za nadev:

- **200 g**seckane hamburške slanine
- **3-4**kisela krastavcica
- **3**jajeta
- **150 ml**kisele pavlake
- **100 ml**mleka
- **100 g**kackavalja
- **po ukusu**soli

Priprema

Zamesiti prhko testo od jajeta, brašna, putera, soli i malo hladne vode. Rastanjiti ga u okruglu koru debljine oko pola centimetra i prebaciti pažljivo u dublji kalup za tart. Obložiti lepo testom dno i stranice kalupa.

Slaninu i kisele krastavcice iseci na sitno i rasporediti preko kore.

Jaja i kiselu pavlaku umutiti, pa im dodati mleko i rendani kackavalj. Sve prelitи preko.

Pleh staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peci oko pola sata ili dok ne porumeni. Prohladiti, pa seci i služiti.

Savet