

## ***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 kašičice** soli
- **malo** vode

#### **Za nadev:**

- **200 g** seckane hampurške slanine
- **3-4** kisela krastavica
- **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 krastavice iseci na sitno i rasporediti preko kore.

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

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

## **Savet**