

## ***Tart sa spanacem***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **150 g** margarina
- **2-3 kašika** mleka od soje
- **1/2 kesice** praška za pecivo

#### **Nadev:**

- **400 g** spanaca
- **2 glavice** crnog luka
- **oko 1-1,5 dl** sojinog mleka
- **100 g** biljnog sira
- **20 g** margarina
- **1/2-1 ravna kašika** brašna

#### **I još:**

- **150 g** biljnog sira

### **Priprema**

Za testo prosejati brašno, posoliti, staviti prašak za pecivo, na listice isecen hladni margarin i postepeno dodajuci mleko od soje, umesiti testo. Umotati ga u foliju i hladiti u frižideru bar pola sata. Za nadev oprati i

iseći na trakice spanac, a luk na kockice. Posoliti. Ohlaeno testo razvuci na velicinu tarta u kome ce se peci, ivice uzdici na zidove pleha. Izbockati sredinu viljuškom. Spanac i luk ocediti od vode koje su ispustili, te složiti po kori. Za preliv otopiti margarin i malo prohladiti, biljni sir narendati sitno, dodati sojino mleko, brašno, posoliti, pa preliti preko nadeva. Pecnicu dobro ugrejati, na 200 stepeni. Preko tarta bogato narendati biljni sir i staviti da se pece, 20-tak minuta, ako je potrebno, smanjiti malo temperaturu. Kad se sir otopi i uhvati zlacana korica, tart je gotov. Prohladiti i poslužiti.

## **Savet**