Mesni tart

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**kozijeg sira
- **50 g**putera
- **60 ml**vode
- **250 g**speltinog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1**žumance

Za nadev:

- **300 g**juneceg mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **po želji**suvi biljni zacin
- **1**belance

Priprema

U ciniju stavite: puter, 1 žumance, sir i vodu i to dobro da se izmesa, zatim dodati soli, prašak za pecivo i brašno i dobro izmesiti.

Na malo masti izdinstati iseckani crni luk i mleveno meso. Skloniti sa strane da se malo prohladi, kad se projladi u tu smesu umešati 1 belance.

Testo podeliti na dve jufke. U manji pleh razvuci dole testo da bude sa strane po rubovima malo izdignuti, zato preko stavite smesu za mesom. Drugu jufku razvuci i prekriti meso, i spojiti sa testom po rubovima. Viljuškom probušiti testo na par mesta, i malo premazati vodom gornji deo.

I peci oko 30 ministra na 200 stepeni.

Savet

U testo umesto kozijeg sira možete ubaciti ajvar. Prijatno.