

Tart sa plavim patlidžanom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 75 g margarina
- 1 jaje
- 1/2 čaše vode
- so
- 3-4 plavih patlidžana
- 50 ml maslinovog ulja
- 2 paradajza
- 100 g kackavalja (ili fete po izboru)
- 100 g maslina
- biber

Priprema

Prosejati brašno, u sredini napraviti udubljenje i dodati u listice iseceni margarin, jaje, so i vodu. Umesiti testo i ostaviti ga da stoji u frizideru 20 minuta.

U meuvremenu patlidžane oprati, oljuštiti i iseci na kocke, posoliti i ostaviti da stoje oko 20 minuta. Isprati ih hladnom vodom, ocediti i položiti na polovinu zagrejnog ulja, zaciniti i pirjati, dok na pola ne omekšaju.

Testo razviti u oblik tepsije u kojoj ce se peci, da prekrije celu površinu, pobrašniti i pouljiti tepsiju ili staviti pek-papir.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Zatim izvaditi, po testu ravnomerno rasporediti patlidžane, na kolutove seceni paradajz, sir šecen na tanje kriške i masline.

Sve preliti sa preostalim maslinovim uljem.

Peci još 20 minuta, dok sve ne porumeni i sir se ne rastopi.

Peceni tart malo ohladiti i seci na kriške.