Tarta Paskvalina

težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **400 g**blansiranog spanaca
- **300 g**sira rikote
- **100 g**tvrdog sira (parmezan)
- **7**jaja
- **2 cena**belog luka
- **1**jaje
- **1 kašika**prezle
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**muskatni orah

Priprema

Spanac ako je zamrznut treba dobro ocediti od vode. Sipati ga u ciniju pa mu dodati sir, zacine, iseckan beli luk, rendani sir (polovinu) prezlu i jedno jaje. Dobro sve izmešati.

Jedan deo lisnatog testa tanko razvaljati pa ga spustiti u kalup sa obrucem (22-24cm) na cije dno šte stavili krug od peki papira. Rukama ispod gornje ivice kalupa otkinite višak testa. U kalup, na testo, sipajte masu od spanaca. Poravnajte je. Supenom kašikom, donjim delom, napravite udubljenja za 6 jaja.

U svako udubljenje sipajte jedno jaje koje ste prethodno razbili u cinijici.

Po jajima narendajte ostatak sira.

Razvucite drugi deo testa i izvadite krug velicine kalupa pa ga stavite preko sita. Zavrnite spoljne krajeve testa i spojite ih sa krugom od testa. Možete od ostataka napraviti tanku pletenicu i staviti uz ivicu kalupa. Ostrim nožem izbockajte testo.

Premazite umucenim jajetom i peci oko 60- 70 minuta na 180'C.

Pecenu tartu ostaviti par minuta da odstoji pa je osloboditi obruca kalupa. Premestiti je na tacnu na kojoj cete je služiti.

Neka odstoji još da bi ste je lakše i lepše isekli na kriške.

Prohlaenu tartu iseci na kriške pa je služiti samostalno uz neke prelive, salate ili mlecne proizvode.

Ja sam je poslužila kao deo vecere.

Savet

Ova poznata italijanska slana torta je i ukusna i dekorativna.