

Tart sa šunkom i spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **350 g** brašna
- **150 g** margarina
- **30 - 40 ml** hladne vode
- **1 kašičica** soli

Nadev:

- **100 g** dimljene šunke ili dimljene kobasice
- **300 g** spanaca
- **1 glavica** crnog luka
- ulje

Preliv:

- **1 kašak** kisele pavlake
- **2 kašike** brašna
- 3 jajeta
- **50 g** rendanog tvrdog sira
- **malom** muskatnog oraha

Priprema

Spremiti sipkavo testo, od margarina i brašna uz dodatak soli i vrlo malo vode. Razviti u veličini tepsije gde cete

peci (ja sam pekla u tepsiji precnika 26 cm). Testom obložiti dno i ivice tepsije. (Dno tepsije prekriti pek papirom, a ivice premazati margarinom).

Crni luk i šunku (ili kobasicu) iseckati sitno. Spanac iseckati, posoliti malo i ostaviti 10-ak minuta da odstoji. Posle toga spanac dobro iscediti.

Staviti ulje da se ugrije. Prvo staviti šunku da se proprži, zatim dodati luk i na kraju spanac. Pržiti vrlo kratko, otprilike 10 minuta. Na testo staviti pripremljen nadev.

Za preliv umutiti 3 jaja. Dodati 2 kašike brašna i dobro sjediniti sa brašnom. Na kraju dodati rendani sir, kiselu pavlaku i 1/3 kašičice muskatnog oraha u prahu. Preliti preko nadeva. Površinu ukasiti trakama od preostalog testa. Staviti da se pece u prethodho zagrejanj rerni, na 200 stepeni.

Savet

Poslužiti toplo uz jogurt.