

Slani tart (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g** brašna
- **125 g** margarina
- **1** jaje
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **10 kašika** hladnog mleka

Za fil:

- **5** jaja
- **1** pavlaka sa šampinjonima
- **200 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- **1/2** kisele paprike (iz turšije)
- **1/3 kašičice** soli
- **po ukusu** origano

Priprema

U brašno staviti hladan, blago isitnjen margarin, jaje, so i šećer i rukama gnjeciti dok ne postane rastresito, pa postepeno dodavati mleko i zamesiti testo koje se ne lepi za prste.

Staviti loptu od testa na providnu foliju, zamotati i staviti u frižider na 1h da se ohladi.

Ohlaeno testo razvuci na debljinu 0,5cm, pa prebaciti preko kalupa. Koru doraditi rukama, sa stranica skinuti viškove testa i viljuškom ga izbockati.

Za fil umutiti 4 jajeta, dodati pavlaku sa šampinjonima i šunku iseckanu na kockice. Fil izliti preko kore, odozgo razbiti još jedno jaje i staviti ga u sredinu tarta, posoliti, posuti seckanom paprikom iz turšije, seckanim kackavaljem i origanom, pa peci 25 minuta (dok blago ne porumeni) na 200C.

Peceni tart pokriti na par minuta, pa služiti.

Savet