

## **Slani tart (4)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **180 g**margarina
- **300 g**brasna
- **1 kašica**casoli
- **1 kašika**seckanog spanaca
- **3 kašike**hladne vode

#### **Za fil:**

- **400 g**krem sira
- **12**koluta šunkarice
- **100 g**kackavalja isecenog na 12 štapica
- **2 dl**krema za kuvanje
- **2**jajeta
- **po potrebi** so

#### **Za dekoraciju:**

- **50 g**kackavalja
- **po potrebio**rigano

### **Priprema**

Margarin izrendati, dodati spanac, vodu, so i brašno i umesiti testo. Uviti u prijanjajucu foliju i ostaviti u frižider

1h da testo odmori.

Za to vreme spremiti fil. U ciniju staviti sir i dodati jaje. Posoliti po ukusu. Dobro izmešati. Svaki kolut šunkarice premazati sa malo fila i staviti štapić kackavalja. Uviti rolnicu. Postupak ponoviti sa svim kolutima šunkarice.

Testo razvuci na radnoj površini u debljini 3-4mm. Prebaciti u pleh i obložiti dno i ivice pleha. Višak testa premesiti i odložiti u frižider. Na testo u plehu naneti 3 kašike fila i razmazati po dnu. Poreati rolnice po filu u krug. U ostatak fila dodati preostalo jaje i krem za kuvanje. Izmešati i prelitи preko rolnica u plehu.

Rernu ugrejati na 180C i staviti pitu da se pece. Preostalo testo razvuci na radnoj površini i iseci trake koje će se staviti preko pite. Peci pitu 15 minuta da fil dobije blagu koricu. Izvaditi iz rerne i brzo poslagati isecene trake. Vratiti u rernu i nastaviti pecenje. Još nekih 30 minuta. Izvaditi pitu iz rerne i po ivici posuti rendani kackavalj i malo origana.

## Savet