

Tart sa šunkom i spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **350** gbrašna
- **150** gmargarina
- **30 - 40** mlhladne vode
- **1** kašicicasoli

Nadev:

- **100** gdimljene šunke ili dimljene kobasice
- **300** gspanaca
- **1** glavicacrнog luka
- ulje

Preliv:

- **1** cašakisele pavlake
- **2** kašikebrašna
- **3**jajeta
- **50** grendanog tvrdog sira
- malomuskatnog oraha

Priprema

Spremiti sipkavo testo, od margarina i brašna uz dodatak soli i vrlo malo vode. Razviti u velicini 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 ugreje. 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 kašicice muskatnog oraha u prahu. Preliti preko nadeva. Površinu ukrasiti trakama od preostalog testa. Staviti da se pece u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Savet

Poslužiti toplo uz jogurt.