

Tart sa bundevom i škripavcem

za kalup od 25 cm

Testo:

- 100 g integralnog pšeničnog brašna
- 100 g ražanog brašna
- 50 g maslinovog ulja
- ¼ kašičice soli
- prstohvat sveže mlevenog bibera
- 100 ml vode

Fil:

- 400 g bundeve, očišćene
- 1 manji crni luk
- 1 čaša kisele pavlake
- 3 manja jaja
- 100 ml mleka
- so
- ¼ kašičice bibera
- 150 g sira škripavca
- 1 kašika semenki bundeve, malo usitnjenih
- maslinovo ulje, sveži peršun

Priprema:

Prvo zamesite testo. Brašno sipajte u činiju, dodajte so i biber, pa maslinovo ulje i vodu. Zamesite mekano testo. Dodajte brašna ako procenite da se isuviše lepi (meni nije) ili vode ako je tvrdo. Testo razvaljajte na

veličinu malo veću od kalupa pa pažljivo namotajte oko oklagije i tako prenesite u kalup pa razmotajte. Lepo ga utisnite sa svih strana. Izbockajte viljuškom i ostavite u frižider dok spremite fil.

Rernu ugrijte na 190°C.

Crni luk iseckajte na rebarca, bundevu očistite i izrendajte, sir takođe izrendajte. U tiganj sipajte malo maslinovog ulja, kada se ugrije dodajte luk i pržite, sve vreme pazeći, dok ne omekša i požuti. Ostavite da se prohladi.

Pomešajte jaja sa mlekom i pavlakom. Dodajte sir, bundevu, luk, semenke i malo bibera. Probajte smesu pa dosolite po potrebi, sam sir je dosta slan.

Pecite samo testo oko 5 minuta. Izvadite pa sipajte fil. Pecite oko 40 minuta ili dok tart ne dobije finu zlatnu boju po površini. Ostavite da se malo prohladi pa pospite svežim peršunom i poslužite.