

Tart od Slanine i Luka Recept

Autor:Tereza Alabanda,The Pastry Maestra

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 40 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Lisnato tijesto 250g
- Dimljena slanina 100g
- Luk 100g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Kiselo vrhnje 100g
- Sol i papar
- Jaje za premazivanje
- Cherry rajčice i rikula

Upute

1. Razvaljajte lisnato tijesto u oblike pravokutnika debljine 3mm.
2. Izrežite četiri trake širine 1cm, po jednu na svakoj strani pravokutnika.
3. Premažite rubove pravokutnika vodom i zalijepite trake. Izbodite sredinu tijesta vilicom.
4. Stavite sve u hladnjak.
5. Da biste napravili umak od kiselog vrhnja pomiješajte kiselo vrhnje, jaje, sol i papar.
6. Narežite slaninu na komade širine 2,5cm, a luk narežite na tanke kolute.
7. Donjom stranom žlice rasporedite umak po tijestu.
8. Stavite slaninu i luk na umak.
9. Premažite rubove jajetom, te ih zarežite nožem kako biste dobili uzorak.
10. Tart pecite na 180°C 25-30 minuta, dok ne porumeni.
11. Prije posluživanja ga ukasite cherry rajčicama i rikulom.