

TART SA SPANAĆEM, ZELJEM I SREMUŠOM

Sastojci:

za testo

300 g brašna

125 g hladnog putera

1 jaje

2-3 kašike hladne vode

jedna potpuno ravna kašičica soli

za fil

300 g očišćenog spanaća

oko 100 g zelja (jedna veza)

oko 50 g sremuša (pola veće veze)

3 jaja

250 g zrelijeg kravljeg sira (imala sam sjenički i homoljski pola-pola)

70 g kajmaka

Postupak:

1. U posudu za mešenje sipati brašno, dodati na kockice iseckan hladan puter, i rukama ga urtljati u brašno, da se dobije mrvičasto testo. Dodati jaje blago razmućeno viljuškom i par kašika hladne vode, pa rukom umesiti čvrsto i kompaktno testo. Formirati disk veličine dezertnog tanjira, umotati u plastičnu foliju i ostaviti u frižideru dok pripremate fil.
2. Sav zeleniš oprati i staviti u veću šerpu, naliti čašom vode i kuvati kratko tek da lišće uvene i padne na dno. Prebaciti u cediljku i ostaviti da se ocedi i ohladi.
3. Dok se zeleniš hladi, testo razvaljati na komadu pek papira na krug nešto veći od kalupa prečnika 24-25 cm. Uz pomoć papira preneti testo na pleh, pa odlepiti papir (papir ostaje sa gornje strane, testo ide direktno na pleh, neće se zalepiti ništa, testo je masno i nije skono lepljenju za sudove - postupak videti [ovde](#)). Testo po ivicama treba da ima visinu od 3-4 cm, višak odseći i sačuvati za ukrašavanje. "Lišće" od testa je jednostavno za oblikovanje, a lepo izgleda. Testo u plehu izbockati viljuškom i peći u rerni zagrejanj na 200°C oko 10 minuta.
4. Za to vreme dovršiti fil - sir iznječiti viljuškom, dodati kajmak, 3 jaja i sav zeleniš. Izmješati. Verovatno ne treba soliti ako su sirevi slani, a obično jesu, ali to morate proceniti sami. Ja nisam solila fil uopšte, probala sam i procenila da ne treba. Sipati fil u polupečenu koru, poredati ukrase od testa ukoliko ste ih napravili, i peći još 30-40 minuta na 180-190°C. Fil će u rerni malo narasti, ali i splasnuti kad se tart izvadi - što je sve ok i očekivano. Služiti mlako, uz blago ohlađeno pivo, i društvo po izboru :)

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2013/05/tart-sa-spanacem-zeljem-i-sremusom.html>