

TART SA POVRĆEM

Tijesto:

200 g brašna
100 g hladnog maslaca
Prstohvat soli
60 ml vode

Nadjev:

1 paketić meksičke mješavine povrća
2 jaja
150 g naribanog ementalera
200 g kiselog vrhnja
Malo naribanog parmezana
Sol
Papar
Maslinovo ulje
Sezamovo ulje

Ukras:

2 ljubičasta luka

Umak:

Kiselo vrhnje
[Sambal oelek](#)

Na radnu površinu prosijati brašno i sol. Dodati hladan maslac narezan na kockice i vodu. Umijesiti glatko tijesto. Gotovo tijesto omotati folijom i staviti u hladnjak na pola sata. Na najjačoj vatri, na malo maslinovog ulja popržiti povrće da bude na pola gotovo. Ohladiti. U ohlađeno povrće nakapati malo sezamovog ulja, posoliti i popapriti. Izmiješati jaja, kiselo vrhnje, naribani ementaler i naribani parmezan, pa sve dodati ohlađenom povrću i sve dobro promiješati. Okrugli kalup za pitu namastiti i pobrašniti. Pećnicu zagrijati na 200 °C. Tijesto razvaljati pa ga staviti u pripremljeni kalup. Tijesto nabockati vilicom pa ga prekriti papirom za pečenje. Na papir staviti suhi grah (pečenje na slijepo). Tako pripremljeno tijesto staviti u pećnicu na 20-ak minuta. Nakon 20 minuta izvaditi tijesto iz pećnice pa ukloniti papir za pečenje i grah. Na tijesto rasporediti pripremljen nadjev sa povrćem a po vrhu rasporediti ljubičasti luk narezan na šnitice. Temperaturu pećnice smanjiti na 180°C pa staviti tart u pećnicu na 25-30 minuta, dok se nadjev ne zarumeni. Za umak pomiješati kiselo vrhnje sa sambalom. Poslužiti toplo uz umak i zelenu salatu.