

TART OD MUŠKATNE TIKVE, KARAMELIZIRANOG LUKA I PLAVOG SIRA

Za tijesto:

50 g brašna
125 g raženog brašna
50 g maslaca
2 žlice kiselog vrhnja
1 jaje
sol

Za nadjev:

1 veći ljubičasti luk
250 g pirea od muškatne tikve
100 g nekog plavog sira (ja sam upotrijebila Stilton)
malo balzamičnog octa
malo maslinovog ulja
sol
papar

Od brašna, raženog brašna, maslaca kiselog vrhnja, jaja i soli umijesite tijesto. Pripremljeno tijesto umotajte u prozirnu foliju i odložite ga u hladnjak na jedan sat.

Pećnicu zagrijati na 220 C.

U međuvremenu luk narezati na tanke šnitice pa ga pržiti na malo maslinovog ulja dok ne postane staklasti. Na kraju umiješati malo balzamičnog octa pa kuhati još vrlo kratko, tek toliko da se luk karamelizira. Ohladiti.

Pire od muškatne tikve po želji začiniti solju i paprom. Ohlađeno tijesto tanko razvaljati pa ga premazati pireom od muškatne tikve ali tako da otprilike 2 cm od ruba ostavite bez nadjeva. Na pire rasporediti karamelizirani luk i komadiće plavog sira. Rubove tijesta preklopiti pa cijeli tart staviti na lim obložen papirom za pečenje.

Peći u prethodno zagrijanoj pećnici 20-25 minuta.