

Kukuruzni feta tart

Ovaj slasni povrtni tart objedinjuje meni drage namirnice: kukuruzno brašno i feta sir.

Sastojci:

Za tijesto:

- 3 dl kukuruznog brašna*
- 80 g maslaca
- 40 g feta sira
- na vrh noža sode bikarbone

Za nadjev:

- cca 120 g feta sira
- 1 veće jaje (ili 2 manja)
- 125 g grčkog jogurta
- 1 glavica luka
- 1 tikvica (cca 250 g)
- 1-2 režnja češnjaka
- malo soli
- papar
- malo timijana i-ili origana
- malo maslinovog ulja
- 1-2 žlice integralnog sezama

Priprema:

1.
Izmiješajte brašno sa sodom bikarbonom. Dodajte hladan, na listiće narezan maslac i izmrvljen feta sir te umijesite tijesto.
2.
Na dno kalupa promjera 26 cm stavite pek papir. Razvaljajte tijesto na veličinu kalupa, s tim da napravite rub visine 1-2 cm - to sam radila direktno u kalupu, malim valjčićem (da vam se tijesto ne lijepi, pospite ga po potrebi brašnom). Ovo možete napraviti i rukom/žlicom isl. Tijesto do nadijevanja ostavite u hladnjaku.
3.
Za nadjev očistite povrće. Luk narežite na 1/4 pa na tanke trakice, tikvicu (neoguljenu) krupno naribajte, a češnjak sitno nasjeckajte.
4.
Na malo maslinovog ulja propržite luk dok ne uvene. Dodajte tikvice te pržite/pirjajte u vlastitom soku dok ne ispari višak tekućine. Maknite s vatre, dodajte češnjak, oprezno posolite (računajte da je feta sir slan) i začinite prema ukusu (ja sam stavila papar i timijan). Prohladite.
5.
Umutite jaje te mu umiješajte jogurt i povrće. Sve dobro izmiješajte. Nadjev ravnomjerno rasporedite po tijestu pa po njemu namrvite feta sir. Pospite sezamom i stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu - ovdje na 190°C (klasično grijanje), cca 35 min. Vrijeme i temperaturu pečenja prilagodite svojoj pećnici.
6.
U sezoni, umjesto tikvice možete u nadjev staviti 150-200 g sjeckanog medvjeđeg luka. Nasjeckajte ga pa dodajte propršenom luku (kod mene tri mlada luka) i pržite vrlo kratko - tek da uvene. Ostalo radite kao u receptu, s tim da češnjak (zbog arome medvjeđeg luka) nije potrebno dodati. Ima foto u galeriji. ;)

Napomene: Poslužite uz salatu po želji i čašu bijelog vina. * Koristila sam kukuruzno brašno iz vodeničnog mlina. Ako ne volite takvu, grublju teksturu, slobodno ga možete zamijeniti mekim. Ipak, meni ovdje više paše grublje mljeveno. Recept je napisan 27.05.2010.