

Ljetni tart od pomadora



TIJESTO

180 g glatkog brašna
80 g instant palente
prstohvat soli
125 g hladnog maslaca
2-3 žlice hladne vode

NADJEV

3 veće rajčice narezane na šnite debljine 1/2 cm
200 g prepolovljenih cherry rajčica
200 g krem sira
1 žlica svježe ili sušene majčine dušice
2 žlice preprženog sezama (po želji)
2 žlice maslinova ulja
25 g feta sira ili kozjeg sira (po želji)
šaka listića svježeg bosiljka



U većoj zdjeli pomiješajte brašno, palentu i sol pa vrhovima prstiju utrljajte maslac tako da dobijete nešto poput pijeska.

Dodajte žlicu po žlicu vode, onoliko koliko je dovoljno da se tijesto poveže. Nemojte pretjerati jer što je više vode u tijestu, to će poslije biti manje prhko. Dakle: što manje, to bolje.

Oblikujte tijesto u kuglu, stavite ga na plastičnu foliju, malo spljoštite i stavite u hladnjak na pola sata.

Dok se tijesto hladi, pripremite rajčice. Koliko god je divno da su za salatu sočne, ovdje višak tekućine može biti problematičan stoga ih treba dobro posušiti. Narezane rajčice posušite papirnatim ručnicima tako da se sav višak tekućine ukloni.

Izvadite tijesto iz hladnjaka i stavite ga na komad papira za pečenje te izvaljajte u krug promjera 30-ak cm.

Premažite mješavinu od krem sira preko tijesta i pazite da ostavite nepokriveno otprilike 5 cm ruba koji ćete poslije preklopiti preko rajčica. Rasporedite rajčice po nadjevu od krem sira. Posolite ih, popaprite pa preklopite rub tijesta preko rajčica i ne brinite se previše ako ne izgleda uredno – bit će ukusno.

Pecite 40 - 50 min ili dok tijesto ne poprimi zlaćanu boju. Pustite tart da se prohladi 15 min pa ga poslužite toplog, s još malo maslinova ulja i kojim listićem svježeg bosiljka ako ga imate.