

# Mladi luk: Tart od dimljenog bakalara sa mladim lukom

## Tart od dimljenog bakalara sa mladim lukom

250 g lisnatog testa  
50 g brašna  
2 fileta sušenog bakalara  
1 kašika ulja mediteran  
2 veze mladog luka  
3 jaja  
300 g kisele pavlake  
1 kašičica senfa  
prstohvat šafrana  
šaka vlašca  
100 g čedar sira  
200 g pirinča  
kuhinjska so  
mleveni biber

## Način pripreme

Skuvati skušene fulete bakalara. Kada se skuvaju izvaditi na tanjir, ostaviti da se ohlade, pa skinuti kožu. Testo razvući na površini posutoj brašnom. Prebaciti na okrugli pleh i odstraniti ivice. Preko testa staviti pek papir i prosuti pirinač preko kako se testo ne bi dizalo dok se peče. Staviti u rernu zagrejanu na 180°C 15 minuta. Dok se kora peče mladi luk iseckati ukoso i pržiti ga na tiganju sa zagrejanim uljem.

**Fil:** U veću posudu staviti jaja, pavlaku, šafran, senf, so, biber i propržen luk. Dodati i iseckan vlašac i promešati.

Kora je posle 15 minuta polu pečena. Skinuti pek papir sa pirinčem i na koru staviti iseckan skuvan file bakalara sa skinutom kožom. Preko izrendati čedar sir i na kraju izliti fil. Vratiti u zagrejanu rernu na 180°C na još 15-20 minuta. Malo ohladiti pre sečenja i poslužiti.