

# Vurda

## Tart od vurde i čvaraka

### Testo

250 g brašna  
150 g margarina sa maslacem  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 kašika rakije

### Fil

1 praziluk (beli deo)  
1 crvena paprika  
150 g duvan čvaraka  
150 g vurde  
100 g milerama ili kisele pavlake  
3 jaja  
biber po ukusu  
1 kašičica suvog začina  
ulje  
200 g pirinča

### Namaz sa cveklom

100 g kuvane cvekle  
30 g badema  
30 g sitno seckanih suvih kajsija  
200 g vurde  
so i biber po ukusu  
1 kašika sveže mirođije

### Način pripreme

- Tart od vurde i čvaraka:** U posudu za mešanje sipati brašno, so, margarin i kašiku rakiju. Umesitii tako da se dobije glatko testo. Testo prebaciti u modlu i ravnomerno istanjiti i rasporediti po dnu i zidovima kalupa. Testo na nekoliko mesta izbockati viljuškom, preko toga staviti papir za pečenje, a preko papira rasporediti pirinač, kao teg i staviti da se hladi u frižideru oko 20 minuta. Nakon toga zapeći u rerni na 200 stepeni oko 15-20 minuta.
- Izvaditi iz rerne i pažljivo ukloniti papir sa pirinčem. Ovaj pirinač se može koristiti iznova svaki put za istu svrhu.
- U tiganju zagrejati malo ulja i propržiti praziluk isečen na tanke kolutove i papriku isečenu na kockce, da malo omekšaju. Ostaviti sa strane da se prohladi.
- U posudu za mešanje sipati vurdu, jaja, mileram, biber i suvi začin i sve

dobro promešati da se sastojci sjedine. U tu smesu dodati duvan čvarke, papriku i praziluk i sve lagano promešati varjačom da se sve sjedini. Voditi računa o slanosti čvaraka da ne bi bilo preslano.

5. Fil prebaciti preko testa koje je delimično zapečeno u rerni i sve staviti u rernu da se peče na 180 stepeni oko 30 minuta. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se smlači. Služiti toplo ili hladno.

1. **Namaz sa cveklom:** Iseći kuvanu cveklu na manje komade. Sve sastojke staviti u blender i mešati dok se ne dobije homogena masa. Dodati seckanu mirođiju promešati kašikom i staviti u frižider na 30 minuta.

2. Servirati kao namaz sa tostom ili krekerima. Namaz se može čuvati u frižideru do 5 dana.