

# ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



## Τάρτα πράσου

### ΥΛΙΚΑ

Για μία μεγάλη φόρμα ή για 6 μικρές τάρτες

- 300 γρ. αλεύρι
- 100 ml Παρθένο Σησαμέλαιο 50 γρ. βούτυρο
- Αλάτι
- Νερό
- 1 κουταλιά της σούπας σησάμι

Για τη γέμιση

- 750 γρ. πράσα άσπρα και λίγα χλωμά πράσινα
- 150 γρ. σύγκλινο Μάνης ή 100 γρ. μπεϊκόν
- 150 γρ. τυρί φέτα
- 200 ml ζωμό κοτόπουλου
- 2 αυγά
- Δυόσμο
- 150 γρ. τριμμένο κεφαλοτύρι
- Αλάτι, πιπέρι
- Παρθένο Σησαμέλαιο και σησάμι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπήστε στο πολυμίξερ όλα τα υλικά μαζί ώσπου να γίνουν μια ζύμη. Απλώστε τη ζύμη στη φόρμα (ή τις φόρμες), σκεπάστε τη με σελοφάν και βάλτε την στο ψυγείο. Σε μία κατσαρόλα μαραίνετε τα ψιλοκομμένα πράσα και τα μαγειρεύετε με το ζωμό. Όταν αυτά βράσουν, προσθέστε τη φέτα, το σύγκλινο ή το μπεϊκόν ψιλοκομμένο, το δυόσμο, το αλάτι και το πιπέρι. Ανακατέψτε και βγάλτε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Όταν το μείγμα κρυώσει, προσθέστε τα αυγά και το τριμμένο κεφαλοτύρι. Ψήστε την τάρτα (ή τις τάρτες) στο φούρνο, στους 180 C για 10 λεπτά. Στη συνέχεια γεμίστε τη με το μείγμα των πράσων και βάλτε στο φούρνο για άλλα 10 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.