

Tort kanapkowy

Zastanawiacie się czym zaskoczyć na Sylwester? Proponuję szwedzki tort kanapkowy.

[Zbiór wszystkich przepisów na Sylwester i karnawał tu.](#)

Tort kanapkowy



1-2 chleby tostowe
2 duże serki śmietankowe do smarowania pieczywa
20 dag pasztetu

duży serek topiony np. ze szczypiorkiem
koperek, natka pietruszka
świeży ogórek
majonez
śmietana 18%
rzodkiewki
20 dag szynki

Przygotować pasty do przekładania tortu : wymieszać serek śmietanowy z 3-4 łyżkami śmietany, aby masa była rzadsza. Do jednej części dodać pasztet, do drugiej serek topiony, a do trzeciej posiekany koperek i natkę (zielone można dodać do każdej z past).

Z kilku kromek chleba odkroić skórki, miękkimi częściami wyłożyć tortownicę (najlepiej użyć kwadratowej blaszki). Chleb posmarować jedną z przygotowanych past, przykryć warstwą pieczywa bez skórek, , położyć plasterki szynki, wysmarować kolejną warstwą i ponowić: chleb, pasta, chleb – wierzch trzeba wysmarować inną pastą.

W tym celu wymieszać majonez ze śmietaną w dowolnej proporcji byleby smakowało i obłożyć masą tort.

Wierzch dowolnie ozdobić np. warzywami.

Tort schłodzić przez kilka godzin w lodówce przed podaniem.



dusiowakuchnia.pl







DZIŚ W KUCHNI





DUSIOVA KUCHNIA





DUSIOWA KUCHNIA

