
Tort ze składnikami rybnymi

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1098 razy.

Bochenek chleba pyłowego
Porcja pasty z pasztetu rybnego
porcja pasty z ryby wędzonej z bryndzą
porcja pasty ostrej z sera
jajo
pomidor
łyżka posiekanego szczypiorku
2 listki sałaty

Przygotować 3 plastry chleba w sposób podany w przepisie Tort ze składnikami mięsnymi, posmarować je pastami (wierzchnią warstwę posmarować ostrą pastą z sera). Ugotowane na twardo jajo pokrajać w plasterki, które podzielić na pół i przybrać nimi wierzch tortu wzdłuż obwodu przy samej krawędzi. Pomidor pokrajać w plasterki i podzielić je na pół. Listki sałaty zwinąć ciasno w rulon i pokrajać go w poprzek na bardzo cienkie, długie pasemka. Środek tortu przybrać pasemkami sałaty i częściami pomidora, układając je w symetryczny deseń. Boki tortu oprószyć szczypiorkiem i przygotować do podania jak tort poprzednio opisany.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD