

---

# Tort ze składnikami mięsnymi

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1228 razy.

Bochenek chleba pytlowego  
Porcja pasty z szynki 2  
porcja pasty z mięsa pieczonego 2  
porcja pasty jajecznej  
5 dag wędzonej polędwicy wieprzowej  
ogórek kwaszony  
łyżka posiekanej naci pietruszki  
2 listki sałaty

Skórkę z boków chleba otrzeć na tarce i ostrym nożem odciąć poziomo spód bochenka. Wykrajać 3 okrągłe plastry chleba, każdy grubości 1 cm i średnicy ok. 20 cm. Pierwszy plaster posmarować pastą z szynki 2, położyć na nim równo drugi plaster, który posmarować pastą z mięsa pieczonego 2. Przykryć równo trzecim plasterem i lekko docisnąć, a następnie wierzchni plaster i boki wszystkich trzech posmarować pastą jajeczną, której warstwę dokładnie wyrównać. Plasterki polędwicy i obrany ogórek pokrajać w wąskie paseczki i ozdobić nimi wierzch tortu, układając z nich kratkę. Dokoła, przy samej krawędzi, przybrać tort posiekanymi listkami sałaty, a boki oprószyć nacią pietruszki. Postawić w chłodnym miejscu, a przed podaniem pokrajać jak tort cukierniczy na 8-12 części.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD