

Slaná syrová torta

Potrebuje

- - 2 balenia toastový chlieb
- - 4 ks Kari?ka ?rievko
- - 400 g plátkový/krájaný syr
- - 500 g parížsky šalát
- - 500 g šunka
- - 400 g suchá saláma
- - 3 ks uvarené vají?ka
- - uhorka
- - olivy
- - cherry paradajky
- - pareni?ky/korbá?iky

Postup

Plnka: toastový chlieb, Kari?ka ?rievko, parížsky šalát, šunka, suchá saláma, vají?ka, uhorka.
Vrch/ozdoby: plátkový syr (obalovanie), olivy, uhorky, cherry paradajky, pareni?ky/ korbá?iky.
Postup: Naukladáme vrstvu chlebíkov, ktorú potrieme Kari?ka ?rievkom, na to poukladáme šunku a uhorky. ?alšiu vrstvu chlebíkov natrieme parížskym šalátom, suchou salámou a vají?kom. Následne takto striedame vrstvy. Ke? má torta požadovanú formu tak ju celú potrieme ešte Kari?ka ?rievkom, aby sa na tortu lepšie nalepil plátkový syr. Takto celú tortu obalíme syrom. Potom tortu ozdobíme zvyšnými surovinami podľa našej fantázie. Želám dobrú chu?!

Tento recept nám posielala: Adriana z Hronoviec
náročnosť: stredná
čas: 30 minút
porcie: 1