

Бутербродный торт с рыбной начинкой

Автор: Жаха

09.11.2010 16:16 - Обновлено 16.02.2011 05:04



Изумительный вкус и невероятный аромат.

Требуемые ингредиенты

- Помидоры
- огурец
- укроп листья салата
- 2 баночки рыбы в собственном соку
- упаковка слабосоленого лосося
- вареные яйца
- мягкий плавленый сыр
- майонез
- сметана
- оливки
- большая булка для тостов

С кусочков булки срезаем корочки и выкладываем в формочке первый слой из тостов, слегка смазываем сметаной.

1 начинка.

Бутербродный торт с рыбной начинкой

Автор: Jaxa

09.11.2010 16:16 - Обновлено 16.02.2011 05:04

Смешиваем яйца с сыром, майонезом. Выкладываем на первый слой тостов.

Сверху укрываем вторым слоем тостов.

Аккуратно утрамбовываем.

2 начинка.

Сливаем жидкость из рыбных консервов и разминаем вилкой с сыром и майонезом. Повторяем процесс.

Выложив последний 3 слой тостов, смазываем 1-ой начинкой.

Украшаем лососем, помидорами, огурцом, оливками.

Ставим на ночь в холодильник.

Перед праздником вынимаем из формы, выкладываем на листья салата, присыпаем бока и верх торта укропом.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}