

Slaná syrová torta

Potrebuje

- - 2 balenia toastový chlieb
- - 4 ks Karička črievko
- - 400 g plátkový/krájaný syr
- - 500 g parížsky šalát
- - 500 g šunka
- - 400 g suchá saláma
- - 3 ks uvarené vajíčka
- - uhorka
- - olivy
- - cherry paradajky
- - pareničky/korbáčiky

Postup

Plnka: toastový chlieb, Karička črievko, parížsky šalát, šunka, suchá saláma, vajíčka, uhorka.

Vrch/ozdoby: plátkový syr (obalovanie), olivy, uhorky, cherry paradajky, pareničky/ korbáčiky.

Postup: Naukladáme vrstvu chlebíkov, ktorú potrieme Karička črievkom, na to poukladáme šunku a uhorky.

Ďalšiu vrstvu chlebíkov natrieme parížskym šalátom, suchou salámou a vajíčkom. Následne takto striedame vrstvy. Keď má torta požadovanú formu tak ju celú potrieme ešte Karička črievkom, aby sa na tortu lepšie nalepil plátkový syr. Takto celú tortu obalíme syrom.

Potom tortu ozdobíme zvyšnými surovinami podľa našej fantázie. Želám dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Adriana z Hronoviec

náročnosť: stredná

čas: 30 minút

porcie: 1