

# Slávnostná syrová torta číslo 1

## Potrebuje

- - 3-4 balíky toustový chlieb
- - 50 - 70 dkg tvrdý syr Karička pokrúpaný na tenké plátky
- - 2 ks nátierkové maslo
- - 4 - 5 ks črievko Karička
- - tatárska omáčka na zjemnenie
- - 2 druhy šunková saláma asi 40 dkg
- - 2 druhy suchá saláma asi 30 dkg
- - čerstvá uhorka
- - olivy

## Postup

Nátierkové maslo, Karičku a 4-6 lyžíc tatárskej omáčky zmiešame. Miešame, kým nebudeme mať hladkú hmotu, na podložku alebo tácku poukladáme toustový chlieb tesne k sebe. Natrieme Karičkovou hmotou, potom naukladáme šunkovú salámu, znova naukladáme toustový chlieb, celú plochu zase natrieme Karičkovou hmotou, naukladáme plátky syru Karička, takto striedame. Striedame do výšky, akú chceme mať. Na koniec celý povrch natrieme Karičkovou hmotou a pekne naukladáme plátky syra. Zo suchej salámy a šunkovej salámy, syru, spravíme ružičky. Podľa fantázie zdobíme tortu salámovými a syrovými ružičkami a zeleninou. Veľkosť torty si určíte sami podľa toho, koľko budete mať hostí.

---

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: asi - 3 hodiny

porcie: Vela