

Tort kanapkowy



Autor: **blacklady40**
Przepisów: 17 Ocena: 158

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- chleb tostowy, 2 opakowania
- twaróg w kubku, 1 opakowanie
- ogórki korniszony, 8 sztuk
- czerwona cebula, 2 sztuki
- pieprz czosnkowy, 1 łyżeczka
- czosnek, 2 ząbki
- sól, pieprz, do smaku
- miękki pasztet, 40 dkg
- pasztet z pomidorem, 2 opakowania
- papryka konserwowa, 1 słoiczek
- pomidorki krojone z czosnkiem i oregano, 1 opakowanie
- ostry sos chilli, 3 łyżki
- majonez, 1 słoiczek

Sposób przygotowania:

- 1 Na blaszkę położyć kromki chleba tostowego, przełożyć pastą twarogową, którą wykonujemy z twarogu, ogóreczków pokrojonych w kosteczkę, cebuli pokrojonej w kosteczkę, doprawionej czosnkiem, pieprzem czosnkowym, solą, pieprzem. Na nią kładziemy kolejne kromki (system cegły), na nich rozsmarować pastę pomidorowo – paprykową, którą robimy z wymieszanych pasztetów, do tego kroimy w kosteczkę paprykę konserwową, dodajemy pomidorki z czosnkiem i oregano i ostry sos chilli, doprawiamy do smaku. Na nią znów kromeczki. Wierzch torciku posmarować pastą, która została. Całość wkładamy na noc do lodówki.
- 2 Przed podaniem wierzch i boki smarujemy majonezem. A dekoracja według inwencji i smaków.

Twoje notatki do przepisu: