

Tort feta



AGNIESZKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	140 gram
majonez	4 łyżka
musztarda	1 łyżka
mięso wędzone	150 gram
szynka	150 gram
ogórki kiszone	9 szt
pomidory bez skóry	3 szt
szczypiorek	
Pieprz czarny mielony Prymat	
chleb	500 gram
ser feta	200 gram
twaróg	300 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucieramy, dodajemy majonez, musztardę.. Następnie kroimy drobno wędzone mięso, szynkę, ogórki, pomidory /wcześniej pozbawione pestek i skórki/. Masę dzielimy na 3 części.

I część mieszamy z wędzonką i szczypiorkiem.

II część mieszamy z szynką i pieprzem

III część mieszamy z pomidorami i ogórkiem.

Z całego chleba obkrawamy skórkę. Kroimy go poziomo na 4 części /tak jak biszkopt na tort/. Trzy części chleba smarujemy masą. Każda inną. Następnie nakładamy jedną warstwę na drugiej a ostatnią część chleba tą nie posmarowaną kładziemy na wierzch. Lekko wszystko dociskamy.

Ser feta i twaróg mieszamy razem i doprawiamy do smaku. pieprzem. Masą smarujemy boki i wierzch „tortu”. Wstawiamy do lodówki na około 2 godzin. Dekorujemy wierzch plasterkami pomidora i ogórków.

W wersji dla osób nie jedzących czerwonego mięsa, szynkę zastępujemy ugotowanym mięsem drobiowym np. z piersi kurczaka a mięso wędzone wędzonym łososiem. /inwencja dowolna/.

Również pomidory i ogórki można dowolnie zamieniać w zależności co kto lubi