

Kolorowy torcik obiadowy



AISOGLAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

placki

ziemniaki 1 kg

mąka 2 łyżki

sól do smaku

jajko 1 szt.

burak ćwikłowy 1 szt.

Kucharek przyprawa do potraw

oliwa

Dodatki:

zielona fasolka mrożona 1,5 szklanki

twaróg 200 gram

ogórek kiszony 2 szt.

majonez 1 łyżeczka

pomidory krojone z puszki 1 puszka

czosnek 2 ząbki

Zioła prowansalskie suszone Prymat 1 łyżeczka

Kucharek przyprawa uniwersalna

szpinak mrożony 1 opakowanie

czosnek 1 ząbek

śmietana 3 łyżki

masło 1 łyżka

wino białe wytrawne 1/4 szklanki

sól i pieprz do smaku

natka pietruszki

1 łyżeczka

ser topiony

1 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ziemniaki i cebulkę obieramy i trzemy na tarce albo przepuszczamy przez maszynkę do mielenia. Do startych ziemniaków i cebuli dodajemy mąkę, jajko i pietruszkę. Przyprawiamy kucharkiem, solą i pieprzem. Masę dzielimy na dwie części 2/5 i 3/5.

KROK 2 Do drugiej mniejszej części ciasta dodajemy buraka, którego ścieramy na tarce lub mielimy maszynką.

KROK 3 Na patelni smażymy placki jednakowej średnicy. Użyłam oliwy z oliwek. Moja patelnia ma 24 cm średnicy. Pieczemy 3 jasne i 2 ciemne placuszki. W międzyczasie przygotowujemy dodatki, którymi przełożymy torta.

Gotujemy 1,5 szklanki fasolki zielonej, przyprawiamy ją jedynie solą i masłem.

KROK 4 Na pierwszy jasny placek kładziemy równo fasolkę.

KROK 5 Twaróg mieszamy z pokrojonym w kosteczkę ogórkiem kiszonym i majonezem. Przyprawiamy to pieprzem i odrobiną soli. Następnie układamy placek czerwony, a na niego układamy warstwę twarożku.

KROK 6 Na patelni podsmażamy na oliwie czosnek, dodajemy pomidory krojone i dusimy całość z ziołami prowansalskimi i kucharkiem. Układamy placek jasny i smarujemy wierzch obficie pomidorowym sosem.

KROK 7 Szpinak przyrządzamy z czosnkiem, serkiem topionym i solą i pieprzem. Układamy go na placku czerwonym.

KROK 8 Ostatni placuszek jasny przyozdabiamy warstwą grzybków.

Cebulkę pokrojoną w kostkę podsmażamy na maśle, do momentu aż się zeszkli. Następnie dodajemy mrożone kurki, zalewamy winem. Dusimy, na koniec zabelamy śmietaną i przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Cały torcik przyozdabiamy papryką i pietruszką.
Smacznego :)