

Tort inaczej



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	20 dag
cebula	1/2 sztuki
śmietana kwaśna	100 ml
szynka	15 dag
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
posiekana zielenina	2-3 łyżki
żubrówka	50 ml
bulion	150 ml
grzybki marynowane	5-8 sztuki
kremówka	200 ml
parmezan	2-3 łyżki
żółtko jajek	1 sztuka
chleb czerstwy	1 okrągły

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb obrać ze skórki i pokroić je na 3 blaty, tak jak biszkopt. Bulion wymieszać z wódką i użyć do nasączenia chleba. Cebulę posiekać i zeszklić na oliwie wraz z posiekanymi pieczarkami. Pod koniec duszenia dodać posiekaną zieleninę i kwaśną śmietanę tak, żeby pieczarki wraz z innymi składnikami miały konsystencję kremu. Można zagęścić bułką tartą. Szynkę pokroić, podsmażyć na oliwie z odrobiną bulionu, na koniec dodać koncentrat pomidorowy i przyprawy. Podsmażać, aż masa zgęstnieje. "Tort" przełożyć masą z pieczarek, a następne blaty masą z szynki. Kremówkę ubić, pod koniec ubijania dodać do niej żółtko jaja i przyprawy do smaku. Użyć jej do posmarowania wierzchu i boków tortu. Parmezan wymieszać z bułką tartą i obsypać nim wierzch i boki. Wierzch ozdobić pokrojonymi grzybkami marynowanymi. Podgrzać przez 1-2 minuty w piekarniku, żeby ser delikatnie się rozpuścił. Podawać od razu po przygotowaniu.

