



www.pwkier.pl

Świąteczny tort kanapkowy



Jeśli szukacie czegoś niebanalnego na zbliżające się święta wielkanocne, mamy dla Was idealny przepis. Tort kanapkowy z Szynką Szlachecką Borowiaka zachwyci nie tylko wyglądem, lecz i smakiem. Polecamy!

SKŁADNIKI:

- opakowanie chleba tostowego
- 200 g Szynki Szlacheckiej Borowiaka Kier
- 500 g serka kanapkowego
- garść rukoli
- pęczek szczypiorku
- ½ papryki
- 6 łyżek majonezu
- 4 jajka ugotowane na twardo
- pęczek rzodkiewek
- zioła i warzywa do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Z chleba odkrajamy skórki. Szczypiorek, rzodkiewki i paprykę bardzo drobno siekamy i mieszamy z serkiem. 4 kromki chleba układamy w małej tortownicy (można ułożyć je od razu na paterze- wówczas tort będzie kwadratowy). Smarujemy pastą, posypujemy rukolą i układamy kolejne kromki, mocno dociskając.

Smarujemy 2 łyżkami majonezu i posypujemy drobno posiekanym jajkiem. Układamy kolejne kromki i dociskamy. Smarujemy serkiem, posypujemy drobno posiekaną szynką i układamy kolejne kromki. Czynność powtarzamy aż do wykończenia składników.

Wstawiamy tort do lodówki na ok. 2 godziny, aby składniki dobrze się ze sobą „skleiły”. Wyjmujemy z foremki, smarujemy majonezem i ozdabiamy według własnej fantazji, np. szczypiorkiem, rzodkiewką, koperkiem, natką pietruszki czy sałatą.