

Wiosenny tort na słono ze śledziami



45 minut



8 porcji



Sposób przygotowania

Majonez wymieszać z twarogiem, posiekaną rzodkiewką i połową szczypiorku. Śledzia pokroić w małe kawałki. Połowę dodać do masy majonezowej. Ułożyć w kwadrat 4 kromki chleba. Posmarować je masą. Na niej ułożyć w ten sam sposób kolejne piętra. Tort z wierzchu posmarować serkiem. Udekorować pozostałym śledziem, szczypiorkiem i łososiem.

Składniki

- 12 kromek pieczywa tostowego
- 200 g tłustego twarogu
- 100 g majonezu
- 1 pęczek rzodkiewek
- 2 pęczki szczypiorku
- 100 g wędzonego łososia
- 300 g namoczonych filetów śledziowych
- 600 g białego kremowego serka