

Slaná nepečená torta

Potrebuje

- - 2 balenia toustového chleba (svetlý alebo tmavý)
- - 1 ks Karička črievko
- - 300 g perly
- - 2 ks bánovecké nátierky
- - 1 ks malé klasické maslo
- - 1 PL tatarskej omáčky
- - 600 g šunky podľa vlastného výberu
- - 200 g suchej salámy
- - 450 g syru eidamu nakrájaného na tenké plátky
- - zelenina na dozdobenie (redkovky, rajčiny, uhorka, olivy)
- - korbáčiky alebo mini pareničky tiež na dozdobenie

Postup

Karička črievko a všetky nátierky a maslá, ktoré sú roztopené alebo majú izbovú teplotu vymiešame mixérom na hladkú zmes – „zlepováciu“ nátierku.

Toustový chlieb si uložíme na tácku a každý zhora natrieme pripravenou nátierkou.

Dáme pozor, aby kraje torty boli rovné. Ak chlieb rovný nie je, tak si ho orežeme. Poukladáme šunku, salámu a prikryjeme natretým chlebom, aby sa nám prilepil o salámu. Prilepený chleba opäť zhora natrieme a ukladáme šunku alebo salámu. Takto postupujeme, pokiaľ neminieme všetok chlieb.

Celú tortu natrieme nátierkou zhora aj boky. Syrom začneme obkladať prvé boky. Syr prekladáme cez seba.

Nakoniec dáme syr aj na vrch torty, tam kde budeme zdobiť šunkou, salámom nemusíme dať syr. Tortu zdobíme podľa vlastného uváženia a fantázie. Ako „zlepováciu“ nátierku môžeme použiť tiež bryndzovú alebo vajíčkovú nátierku, alebo namiesto šunky použiť slaninku či klobásku, fantázii sa medze nekladú.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Bratislavy

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 10