





Tort kanapkowy rybny

 ewaeu.


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 15 porcji

Składniki:

chleb tostowy - 18 kromek

twaróg naturalny - 600 g

majonez - 5 łyżka

tuńczyk w sosie własnym - 2 puszki

jajka ugotowane na twardo - 5 szt.

mały pęczek natki pietruszki -

mały pęczek koperku -

pieprz cytrynowy - 1/3 łyżeczka

pieprz młotkowany z kolendrą - 1/3 łyżeczka

sól - do smaku

majonez do posmarowania boków -

dekoracja- czerwona cebula, ogórek zielony, liście szpinaku, koperek, marchewka, natka pietruszki, gruby szczypiorek -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Do salaterki wrzucić twaróg, majonez, odcisnięty na sitku tuńczyk. Koperek i natkę umyć i osuszyć, i drobniutko posiekać. Dodać do salaterki. Ugotowane jajka zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i dodać do salaterki. Dodać przyprawy i sól, dokładnie wymieszać. Podzielić na 4 części.

2.- krok 2

Przygotować deskę albo płaski półmisek na którym można ułożyć tort. Ułożyć kromki i posmarować masą, wykorzystując jedną część. Później znowu kromki i znowu masa. Tak do wyczerpania składników. Ostatnia warstwa to masa.

3.

Boki tortu posmarować majonezem. Udekorować wg uznania. Smacznego