

Холодный торт

Категория: Закуски | Кухня: Не указано | Время: 30 мин | Сложность: средне

Описание

Калорийная закуска для любителей хлебного и майонезного. Совет: торт хранится в холодильнике до двух суток и постепенно пропитывается начинкой.

Ингредиенты

- хлеб черный — 1.00 буханка
- майонез низкокалорийный
- грибная паста
- фарш нежирный
- зелень
- яйцо
- помидоры
- сыр тертый
- лук репчатый
- хрен
- горчица
- шпротный паштет
- плавленый сыр

Приготовление

- Острым ножом разрезать буханку круглого черного хлеба на тонкие «блины» — чем больше блинов, тем лучше.
- Промазать слои начинками: низкокалорийный майонез с рубленой зеленью, грибная паста, обжаренный нежирный фарш, яйцо колечками, помидоры, тертый сыр, немного лука, капелька хрена и горчицы, шпротный паштет. Плавленным сыром можно тонко смазать один из ломтиков.
- Удерживаться от бекона, обычного жирного майонеза, сливочного масла и большого количества сыра.
- Все слои густо посыпать нарубленной зеленью.
- Сложить пирог, немного прижать. Дать настояться ночь.
- На следующий день резать «уголочками», как обычный сладкий торт.