

Торт-салат «Остров мечты»

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

Описание

Источник на вырезке: р.п. Усть-Донецкий Ростовской области.

Ингредиенты

- маргарин — 300.00 г
- мука — 3.00 стакан
- вода — 1.00 стакан
- сода — 1.00 ч. л.
- яйцо — 1.00 шт.
- соль
- яйца вареные — 4.00 шт.
- майонез
- консервы «Сайра» или «Лосось»
- сыр — 50.00 г
- чеснок

Приготовление

1. Для коржей можно взять готовое слоеное тесто или приготовить самим: 300 г маргарина и 3 стакана муки порубить до масляной крошки.
2. Добавить 1 стакан воды, 1 ч. ложку соды, погашенной уксусом, 1 яйцо, посолить. Замесить тесто, разделить на 5 шариков и поставить на 30 минут в холод.
3. Раскатать тесто на тонкие пласты, выпекать в горячей духовке на сухом противне.
4. 4 вареных яйца измельчить, посолить и добавить майонез.
5. Консервы «Сайра» или «Лосось» размять вилкой.
6. 50-100 г сыра натереть на мелкой терке, добавить чеснок и майонез.
7. На первый корж положить яичную начинку, на второй — рыбную, на третий — сырную.
8. Четвертый корж и бока намазать майонезом, посыпать крошкой из пятого коржа.
9. Поставить на холод на ночь.

Теги

#сытное блюдо

Рецепт из "Книги рецептов" | Автор: Ксюша | 27.10.2026