

detkityumen.ru

Бутербродный торт



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

Вам потребуется:

Хлеб цельнозерновой 4-8 ломт.

Сыр мягкий сливочный 340-450 г (я брала Маскарпоне)

Лук красный 1 ст.л

Укроп 3 ст.л

Огурчики консервированные 2 ст.л (Объем нарезанных)

Лосось копченый 200-300 гр.

Огурец 1-2 шт.

Лимонный сок 1 ст.л

Соль щепотка

Перец свежемолотый по вкусу

Приготовление:

1. Разделить крем-сыр на две части. Выложите половину сыра в миску, сбрызните лимонным соком, добавьте мелко порубленный лук и укроп, щепотку соли, маринованные огурчики (тоже мелко порубленные) и молотый перец.
2. Хорошенько все перемешайте.
3. Смажьте ломтик хлеба помазкой из сливочного сыра. Сверху выложить тонко нарезанные ломтики лосося.
4. Сверху выложить тонкие кружочки огурца.
5. Повторить с остальными слоями тоже самое, кроме верхнего ломтика хлеба.
6. Красиво смазать со всех сторон размягченным сливочным сыром, который остался.
7. Украсить маринованными огурчиками, укропом, оставшимися ломтиками лосося и огурцов.

Приятного аппетита!

03.02.2016

[EvaGenka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/372/