

# Wytrawny tort z sałatką z łososia, buraków i jajek



Autor: **konhambos**  
Przepisów: **414** Ocena: **8186**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

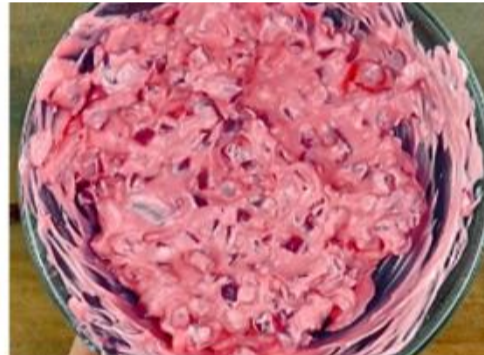
- 12 kromek tostów
- 250 g wędzonego łososia + kilka plasterków (do dekoracji)
- 5 jajek, ugotowanych na twardo i obranych
- 200 g gotowanych buraków
- 1 czerwona cebula
- 3 łyżki szczypiorku
- 3 łyżki ziarnistej musztardy
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki + natka do dekoracji
- 150 g serka śmietankowego
- 150 g majonezu
- olej
- 2 łyżki soku z cytryny
- sól, pieprz
- 2 ogórki

## Sposób przygotowania:

- 1 Piec 12 kromek tostów w piekarniku przez ok.10-15 minut w temp.170°C (termoobieg), następnie odciąć brzegi.  
Pokroić wędzonego łososia na drobne kawałki i przelozyc do miski. Dodac posiekana cebule, natke pietruszki, olej i sok z cytryny i wszystko razem wymieszac. Doprawic sola i pieprzem.



- 2 Ulozyc 4 tosty obok siebie tak, aby tworzyly kwadrat, posmarowac je kremem lososiwym i ulozyc na wierzchu kolejne 4 kromki tostów.  
Za pomoca krajalnicy do jajek pokroic buraki na male kostki i umiescic je w misce. Dodac majonez, serek i sok z cytryny i wszystko razem wymieszac. Posmarowac tosty kremem buraczanym i ulozyc na wierzchu kolejne 4 tosty.



- 3 Na koniec przygotowujemy jajeczna warstwe kremowa. Jajka kroimy na male kawalki i wkladamy do miski z majonezem, posiekanym szczypiorkiem i ziarnista musztarda. Mieszamy wszystko razem i smarujemy kremem wierzch tortu. Boki tortu smarujemy reszta serka smietankowego.  
Ogórki obieramy wzdluz na cienkie paski obieraczka do ziemniaków i przykrywamy nimi caly tort.



- 4 Tort udekorowac plastrami lososia, cebula i natka pietruszki i wstawic do lodowki na co najmniej 2 godziny.



- 5 Tosty w polaczeniu z lososiem, serkiem smietankowym i dwiema salatkami sa soczysta i smaczna uczta dla podniebienia.



Twoje notatki do przepisu: