

Бутербродный торт с творожным сыром

Не всегда вещи являются именно тем, чем кажутся. Бутербродный торт с творожным сыром из их числа. Если не предупреждать, то бутербродное чудо можно вполне принять за десерт.



Была история с одним приятелем, который удивился зачем к салату подали пирожное и отложил майонезный соус в тарталетке до кофе. И какого же было его удивление... А какого было удивление официантов...

#пища #торт #неторт #творожныйсыр #буженина #огурец
#хлебтостовый

Бутербродный торт с творожным сыром. Ингредиенты:

Хлеб тостовый – 6 ломтиков

Сыр творожный – 300 граммов

Буженина – 100 граммов

Огурец – 1 штука

Чеснок – 2 зубчика

Зелень – небольшой пучок

Лук зелёный – 3 стрелки

Соль – по вкусу

Перец – по вкусу



Бутербродный торт с творожным сыром. Приготовление:

С хлеба срезать корки.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, огурец – тонкими кружочками.

Сыр посолить и поперчить по вкусу, отложить половину.

В отложенный сыр добавить измельчённый чеснок и мелко порезанную зелень, хорошо перемешать.

Ломтик хлеба намазать сырно-чесночной массой. Положить сверху

слой огурцов.

Второй ломтик намазать сырной смесью и намазанной стороной вниз положить на огурцы.

На хлеб сверху опять намазать сырную смесь, а сверху положить буженину.

Так чередовать слои хлеба, огурцов и мяса, пока не закончатся тосты.

Получившийся “кубик” обмазать оставшимся белым творожным сыром. Сверху украсить огурчиками, а бока – перьями лука.

Рецепт найден [здесь](#).



Закусочный торт из картофеля, курицы и кабачка. Закусочный торт из картофеля хорош и как перекусочный, и собственно как закусочный. Мною же данное блюдо использовалось как обеденное. И весьма успешно.

Закусочный торт с крекерами и крабовыми палочками. Отрада моего живота, сладкая тяжесть на желудке, о Закусочный торт с крекерами и крабовыми палочками. Как утешал меня вечерами под

просмотр кино в тятницу. Ну вы понимаете ☐

Закусочный торт из крекеров. Торт, который не торт. Интересное явление в кулинарии. Закусочный торт из крекеров очень красивое и приятное на вкус изобретение кулинарного искусства. А иначе как искусством создание таких блюд назвать никак нельзя. Очень люблю когда Принцесса готовит “эдакое”. Порадуйте и вы своих близких.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.