

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.

#пища #торт #крекер #рыба #консервы #овощи

Закусочный торт из крекеров. Ингредиенты:

Крекеры солёные – 1 пачка
Рыбные консервы (у нас была сайра) – 1 банка
Шампиньоны – 300 граммов
Морковь – 1 штука
Лук – 1 штука

Майонез – 100 граммов

Икра из водорослей

Растительное масло – 2 столовые ложки



Закусочный торт из крекеров.

Приготовление:

Лук нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной тёрке. Обжарить лук и морковь на 1 столовой ложке масла.

Грибы нарезать и обжарить на оставшемся растительном масле. Посолить, поперчить.

Рыбные консервы размять вилкой.

На разделочную доску выложить слой крекеров, смазать их майонезом.

Следующий слой – лук с морковью. Прикрыть их крекерами, которые смазать майонезом.

Ещё один слой – грибной, который надо накрыть крекерами. Снова

крекеры смазать майонезом.

Очередной слой – из рыбных консервов.

Последний слой – крекеры.

Сверху на крекеры положить ещё одну разделочную доску и поставить какой-нибудь груз. Так крекеры лучше пропитаются. Убрать закусочный торт на несколько часов в холодильник.

При подаче украсить икрой.



Печёночный тортик в микроволновке. Сегодня у нашего дома поставили опорные столбы. Скоро будет электричество. В течение месяца обещают и газ. Жду и дождусь. Печёночный тортик в микроволновке готовится как раз в отсутствие духовки. Ух как развернёмся с готовкой в нормальной кухне, но и сейчас получается очень-но даже вкусно.

Закусочный вафельный торт, который не торт. Этот торт вовсе не торт. В прямом смысле слова. То есть он конечно выглядит как торт и очень вкусный, но не сладкий. Но вкусный. И красивый. Если коротко: читайте рецепт, готовьте, оставляйте восхищенные комментарии. Итак по ссылке [Закусочный вафельный торт](#).

Рыбные мини-тортики. Исторически так сложилось, что в нашей семье предпочтение отдается рыбе. В эти выходные мы из рыбы сделали – торт...

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