

Smörgåstårta

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

8 kişilik

Zor

~410 kcal

Açılış 16/10

İsveç sandviç pastası ekmekek katları krem peynir ve somonla soğuk bir kutlama yemeğidir.

Malzemeler

- 16 dilim Tost ekmeği
- 400 gr Krem peynir
- 250 gr Füme somon
- 2 adet Salatalık

Yapılış

1. Tost ekmeği, krem peynir ve füme somon malzemelerini hazırlayın. Pişirme kabına hazırlayın.
2. Ekmeklerin kenarlarını kesip ilk katı dizin.
3. Krem peynir ve somonla katları tamamlayın.
4. Pastayı salatalık ve dereotuyla kaplayın.
5. Smörgåstårta porsiyonlarından alıncadan alıncadan sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pastayı servis öncesi 2 saat soğutun; ekmekek katları düzgün dilimlenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu, salatalık ve limon dilimleriyle soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri