



Солена торта с бекон, тиквички и моркови



Продукти: 6 СРЕДНО ГОЛЕМИ КАРТОФА, 3 МОРКОВА, 2 МАЛКИ ТИКВИЧКИ, 350 ГР. ПУШЕН БЕКОН, 3 С.Л. МАСЛО, 2 ЖЪЛТЪКА, 1 КАФЯНА ЧАША ПРЯСНО МЛЯКО, СОЛ, 1 С.Л. БОСИЛЕК/ИЛИ ПОДПРАВКА ПО ВАШ ВКУС/, 2 С.Л. БРАШНО, 100 ГР.КАШКАВАЛ.

Приготвяне: КАРТОФИТЕ СЕ СВАРЯВАТ И ОЩЕ ГОРЕЩИ СЕ НАМАЧКВАТ. ПРИБАВЯТ СЕ МАСЛОТО, ЖЪЛТЪЦИТЕ, ПРЯСНОТО МЛЯКО, ШИПКА СОЛ, БОСИЛЕК/ИЛИ ВАША ПОДПРАВКА/ И НАКРАЯ БРАШНОТО. ПЮРЕТО СЕ РАЗБЪРКВА ДОБРЕ. МОРКОВИТЕ СЕ СВАРЯВАТ И НАРЯЗВАТ НА КРЪГЧЕТА. ТИКВИЧКИТЕ СЕ ОБЕЛВАТ И СЕ НАРЯЗВАТ НА ТЪНКИ ФИЛИИ. БЕКОНА СЪЩО СЕ НАРЯЗВА НА ТЪНКО. В ТОРТЕНА ТАВИЧКА/С МАХАЩО СЕ ДЪНО/ СЕ ПОДРЕЖДА СОЛЕНАТА ТОРТА КАКТО СЛЕДВА: ПЪРВО СЕ ПОКРИВА ДЪНОТО С БЕКОН. ОТГОРЕ СЕ НАМАЗВА С ЧАСТ ОТ ПЮРЕТО. СЛЕДВА РЕД ТИКВИЧКИ, ОТНОВО ПЮРЕ. РЕД МОРКОВИ, И ОТНОВО ПЮРЕ. НАКРАЯ ОЩЕ ЕДИН РЕД БЕКОН. ПЕЧЕ СЕ В ЗАГРЯТА ФУРНА НА 200°. СЛЕД КАТО БЕКОНА СЕ ЗАЧЕРВИ СЕ ПОРЪСВА С РЕНДОСАНИЯ КАШКАВАЛ. ЗАПИЧА СЕ ДО ЗЛАТИСТО. ДОКАТО Е ТОПЛА ПОЧТИ Е НЕВЪЗМОЖНО ДА СЕ ПОДНЕСЕ ДОБРЕ ОФОРМЕНО ПАРЧЕ ТОРТА. НО КОГАТО ИЗСТИНЕ, ТОВА НЕ Е ПРОБЛЕМ. ВКУСНА Е КАКТО ТОПЛА, ТАКА И СТУДЕНА ☺ ТОВА Е МОЯТ ПРОЧИТ НА РЕЦЕПТАТА „РУЛЦА С БЕКОН” ОТ КНИГАТА НА ЙОЛИ.