

## TORT NALEŚNIKOWY

Wpisany przez Dana

czwartek, 01 marca 2007 18:36 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:34

---

**11-12 naleśnik&oacute;w** , 1 łyżka startego ementalera, pomidor, kilka listków bazylii;  
**FARSZ I** : opakowanie mrożonego szpinaku (1/2 kg), 2 ząbki czosnku, 2 łyżki masła, 1 łyżka mąki, sól, pieprz;

**FARSZ II** : 65-70 dkg ziemniaków, 20 dkg kielbasy, 1 średnia cebula, łyżka oleju lub smalcu, gałka muszkatołowa, sól, pieprz;

**FARSZ III** : 1/2 kg pieczarek, 1 średnia cebula, 1 kopiasta łyżka posiekanego koperku, 2 łyżki startego ementalera, sól, pieprz;

**FARSZ I** : szpinak rozmrozić, podsmażyć na łyżce masła. Z reszty masła i z mąki zrobić jasną zasmażkę, dodać do szpinaku. Czosnek rozetrzeć z solą, dodać do szpinaku, wymieszać, doprawić pieprzem.

**FARSZ II** : ziemniaki wyszorować, ugotować w łupinach, ostudzić, obrać, przepuścić przez maszynkę lub praskę. Cebulę i kielbasę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na tłuszczu, dodać do ziemniaków. Doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową, wymieszać.

**FARSZ III** : pieczarki oczyścić, pokroić bardzo drobno. Cebulę pokroić drobno, zeszklić na łyżce tłuszczu, dodać pieczarki, dusić chwilę aż odparują sok. Doprawić solą i pieprzem, ostudzić, dodać koperek i ser, starannie wymieszać.

**TORT** : spód tortownicy posmarować niewielką ilością tłuszczu. Pierwszy naleśnik posmarować szpinakiem, następny farszem ziemniaczanym, kolejny pieczarkowym. Układać naleśniki piętrowo przekładając farszami. Najefektowniej wygląda tort z 10-11 naleśników. Ostatni naleśnik posypać serem, ułożyć cząstki pomidora. Przed podaniem wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180 stopni i zapiekać ok. 20 minut. Po wyjęciu na cząstkach pomidora położyć listki bazylii.

**Przepis własny**