

Szwedzki tort kanapkowy – Smörgåstårta

Wiedziecie, jaki jest najłatwiejszy tort pod słońcem? Szwedzki tort kanapkowy – Smörgåstårta! Jak dobrze się domyślacie, jest to tort zrobiony z kromek pieczywa przekładanych ulubionymi pastami i warzywami ☐ W Szwecji to obowiązkowa potrawa na imprezowym stole, a także popularny tort urodzinowy, serio! ☐ Smörgåstårta to tort, który każda osoba może zrobić (dziecko też, gdy przygotujesz mu składniki ☐). Idealny na śniadanie, kolację i przekąskę – zamiast tradycyjnych kanapek ☐ W każdym razie polecam!



Przykładowe składniki*:

- 16 kromek chleba z foremki (np. graham, tostowy)
- ulubione pasty roślinne do przełożenia kromek, np.:
 - humus klasyczny
<http://lamarida.pl/2017/06/24/humus-klasyczny/>
 - pasta buraczkowa
<http://lamarida.pl/2017/05/23/pasta-buraczkowa/>

lub pesto z suszonych pomidorów z tego przepisu <http://lamarida.pl/2017/05/26/makaron-sosem-suszonych-pomidorow/>

- guacamoli <http://lamarida.pl/2017/04/21/guacamole/> lub pesto szpinakowo-bazyliowe
- ogórek świeży, pomidor świeży, rzodkiewki
- kremowy serek roślinny
- świeże zioła/zielenina do dekoracji

**można zamienić je na inne pasty roślinne, majonez wegański, użyć kiełbasy roślinnej, [wegański bekon z grzybów](#), świeży szpinak – wszystko, co lubicie i zmieści się między kromki ☐*

Wykonanie:

W pierwszym kroku, odkrajamy skórkę z kromek chleba tak jak pokazano na zdjęciu.



Na desce do krojenia lub talerza, układamy cztery kromki chleba i smarujemy je grubą warstwą humusu.



Przykrywamy kolejnymi czterema kromkami chleba. Smarujemy grubo pastą buraczkową. Przykrywamy czterema kromkami chleba. Smarujemy grubszą warstwą guacamoli. Przykrywamy pozostałymi czterema kromkami chleba.



Wierzch i boki tortu smarujemy kremowym serkiem roślinnym, a następnie dekorujemy świeżymi warzywami i zieleniną według uznania ☐ I tort mamy gotowy!



Chłodzimy go przed podaniem, a potem przechowujemy w lodówce.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida_pl Instagram](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**