Smörgåstårta su lašiša ir krevetėmis

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

Pagrindas

- Šviesios arba lengvos ruginės duonos be plutelių
- Minkšto sviesto duonai patepti
- 400 g kreminio sūrio
- 200 g majonezo
- 100 g riebios grietinės arba crème fraîche

Krevečių įdaras

- 150 g virtų krevečių
- 3 kietai virti kiaušiniai
- Sauja krapų

Lašišos įdaras

- 100 g sūdytos lašišos
- 0,5 šviežio agurko be sėklų
- Šlakelis citrinos sulčių

Papuošimas

- Lašišos griežinėlių, didelių virtų krevečių, agurkų, citrinos ir krapų

Gaminimo eiga

1. Nupjaukite duonos pluteles. Riekes iš abiejų pusių patepkite minkštu sviestu.
2. Sumaišykite kreminį sūrį, majonezą ir grietinę. Dalį kremo atidėkite išorei, kitą dalį padalykite įdarams.
3. Įdarų priedus sumaišykite su kremo dalimis. Duoną ir du skirtingus įdarus sluoksniuokite pakaitomis. Torto išorę aptepkite atidėtu kremu.

4. Tortą laikykite šaldytuve kelias valandas arba per naktį. Puoškite prieš pat patiekdami.

---

lina gamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt