



Солени кетеринг тортички

Шарени солени тортички, со спанаќ, магнонос и црвен пипер во тестото, полнети со фил од крем салата.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ПРВОТО ТЕСТО ќе ви треба:

- 3 јајца
- 2 лажици масло
- 1 лажица кисела павлака
- 1/2 лажица прашок за печиво
- 1 лажице црвен пипер
- 300 грама обарен спанаќ
- половина китка магнонос

За ВТОРОТО ТЕСТО ќе ви треба:

- 3 јајца
- 2 лажици масло
- 1 лажица кисела павлака
- 3 лажици брашно
- 1/2 лажица прашок за печиво
- 1 лажица црвен пипер

За САЛАТА ЗА ФИЛ ќе ви треба:

- 150 грама урда
- 150 грама кисела павлака
- 100 грама кајмак
- 1 варен морков
- кисели краставички
- 100 грама шунка
- 100 грама кашкавал
- сол и бибер
- 2 варени јајца

За ДЕКОРАЦИЈА ќе ви треба:

- 200 грама кисела павлака
- Маслинки и магнонос по желба

Чекор 1

Најпрво обарете го спанаќот, и сварете ги морковите и јајцата за филот.

Чекор 2

Со миксер изматете ги јајцата за првото тесто, заедно со маслото, павлаката и прашокот за печиво. Исечкајте ги спанаќот и магноносот, додајте ги во смесата и добро промешајте.

Печете го 10 минути во загреана рерна на 180 степени. Извадете го печеното тесто и оставете го да се олади.

Повторете ја постапката со второто тесто, каде што ќе додадете црвен пипер или 1 голема лажица ајвар.

Од изладените теста вадете кругови со големина по желба. Нам ни излегоа 10 тортички.

Чекор 3

За подготовка на филот исечкајте ги ситно шунката, кашкавалот, морковот и јајцата. Изматете ги урдата, кајмакот и павлаката, па додајте ги останатите состојки и зачинете по вкус.

Чекор 4

Филот нанесете го на зеленото тесто, па поклопете со црвеното тесто и израмнете.

Чекор 5

Горниот дел декорирајте го со павлака, маслинки и магдонос, или само премачкајте го тестото со павлаката за да не се суши. Сервирајте!

Совет

Доколку сакате тортичките може да ги направите на три спрата, со светло тесто во кое ќе ставите рендано сирење наместо спанаќ, магдонос или црвен пипер.

Користени производи:



Округла тава



Касерола



Сад за сос



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk