

inköpslistan.se

Av: Marie

- 6 port
- Övrigt, Smårätter, Fest

VARM SMÖRGÅSTÅRTA

Ingredienser

9 skivor vitt bröd *(landgångsbröd)*
50 g margarin *(bred på brödet)*

Fyllning 1

4 st ägg *(hårdkokta)*
4 msk majonnäs, lätt
2 dl grädde, visp
2 msk dill *(hackad)*
1 tsk salt
1 krm vitpeppar

Fyllning 2

100 g bacon
1 st purjolök
1 msk vetemjöl
1 dl grädde, kaffe
1 tsk salt
1 krm vitpeppar

Garnering

4 st tomat
1 dl ost, riven
1 nypa persilja

Gör så här

Till fyllning 1 blandas majonnäsen med den vispade grädden. Hacka äggen och blanda med majonnäsgrädden, den hackade dillen och kryddorna.
Till fyllning2 hackas löken fint, baconet skärs i små bitar och så får det fräsa tillsammans i en stekpanna. Strö över mjölet och späd med kaffegrädden till en stuvning som får puttra en stund. Smaka av med peppar och salt. Låt kallna helt. Bred smör på alla brödskivorna, lägg 3 skivor landgångsbröd tätt ihop på smord plåt. Bred över baconfyllningen. Lägg sedan 3 skivor över på tvären mot de understa. Bred på majonnäsfyllningen. Lägg på de sista brödskivorna, åt samma håll som de understa. Skiva tomaterna, lägg dem över skarvarna (strö gärna över någon krydda du tycker om) och täck till sist med den rivna osten.
Så långt kan du göra i förväg, och sedan sätta i ugnen lagom före servering. Den tar ca 20 min. i ugnen att bli knaprigt gyllenbrun.
Servera genast gärna efter att ha dekorerat tårtan med lite hackad persilja.