

# PRZEPIS NA "TORT WOJSKOWY"



## Składniki:

### Placki ziemniaczane:

3kg ziemniaków  
6 jajek  
8 łyżek mąki pszennej  
sól, pieprz i majeranek do smaku

### Przekładane mięso:

dobrej jakości mięso wołowe  
6 jajek  
sól, pieprz do smaku

### Dodatkowo:

galareta z groszkiem  
passata pomidorowa  
pietruszka  
koper  
groszek



Czas przygotowania: 2 godz.....

Porcje: 12.....



## Przygotowanie:

Zetrzeć ziemniaki na grubych oczkach. Następnie dodać roztrzepane jajka. Przyprawić solą, pieprzem i majerankiem.

Na rozgrzaną patelnię wlać olej. Nakładać masę na całą średnicę patelni.

Gdy placki się zarumienią przewrócić na drugą stronę. Trzeba wykonać 5 platów. Po usmażeniu placków zmielić mięso i dodać jajka, sól, pieprz oraz bułkę tartą. Na wielkość patelni wyciąć okrąg z papieru do pieczenia. Nakładać przygotowane mięso na koło. Następnie smażyć na oleju płyty mięsne stroną odwrotną do papieru. Po chwili ściągnąć papier. Należy usmażyć 4 płyty mięsne. Następnie układać na talerzu kolejno placek ziemniaczany, mięso mielone i passatę pomidorową. Udekorować według własnego gustu pozostałym mięsem, pietruszką, koperkiem, oraz galaretą z groszkiem. Po udekorowaniu tortu można cieszyć się z efektu. Smacznego!



REPORTAŻ RODZINY... *Olszewskich*.....



1. Tarcie ziemniaków na grubych  
oczkach razem z babcią.....



2. Smażenie mięsa do przekładania  
nim tortu.....



3. Przekładanie tortu plackami, mięsem  
... i passatą.....



4. Zdjęcie ze skończonym tortem  
wraz z babcią.....