

Dílna světové kuchyně – Kabardsko-balkarská republika

Zeleninový dort

Potřebujeme:

1 kg vařených brambor
1 kg vařené mrkve
1 kg vařené červené řepy
1 velkou cibuli
1 sklenici sterilovaných okurek
200g nastrohaného sýru
200 g jemně nasekaných vlašských ořechů
500 ml majonézy
1 granátové jablko
Dortovou formu nebo jinou hlubokou nádobu.

Způsob přípravy:

Brambory, mrkve, řepy, cibuli a okurky nakrájet na drobné kostky. Vyskládat ingredience postupně do vrstev do dortové formy. Nahoru každé vrstvy mimo okurek přidávat 2-3 lžíce majonézy a postupovat podle návodu:

1. vrstva – polovina nakrájených brambor a potřít majonézou
2. vrstva – sterilované okurky
3. vrstva – polovina cibule
4. vrstva – červená řepa a potřít majonézou
5. vrstva – druhá polovina brambor
6. vrstva – druhá polovina cibule
7. vrstva - mrkev
8. vrstva – nastrohaný sýr

Vršek dortu lze ozdobit nakrájenými ořechy a semínky granátového jablka.