

Silltårta - godaste bidraget till midsommarfesten

Kan inte få nog av den här goda smörgåstårten. Har du inte testat måste du göra det!!!

Silltårten kan förberedas dagen innan. Då står den och gottar till sig och blir så där mumsigt krämg. Som huvudrätt räcker den till 8-10 personer och som förrätt till minst 20 personer. Kan dubblas en eller flera gånger.



Silltårta

2 förpackningar polarkakor (totalt 6 halvmåneformade bröd)

Smör eller margarin

5 dl (ca 0,4 kg) riven vällagrad västerbottenost

1 dl finhackad gul lök

3 dl gräddfil

6 hårdkokta, skivade ägg

1-2 krm nymald vit- eller svartpeppar

2 dl (ca) lättmajonnäs

2-3 dl mycket finstrimlad grönsallad
1 burk inlagd festsill med lök, 600 g
1 burk senapssill, 260 g
1 burk tomatsill, 275 g

Till garnering

1-1 1/2 dl finhackad gräslök
Lökringar av röd eller gul lök
Små dillvippor

Smöra samtliga bröd på ena sidan. Lägg två av bröden på ett stort uppläggningsfat eller bricka, så de bildar en rund botten. Fördela och bred ut den rivna osten över botten samt strö över den hackade gula löken. Bred ut gräddfilen över osten. Lägg på två nya bröd och se till att skarven kommer med en viss förskjutning gentemot den undre skarven. Täck dessa bröd med de skivade hårdkokta äggen. Krydda med nymald peppar samt bred majonnäsen över. Lägg de två sista bröden och täck dessa med ett tunt lager mycket finstrimlad grönsallad. Skär den inlagda sillfilén i lagom bitar och lägg dem som en yttre ring på tårtan. Fortsätt med en mellanring av senapssillen och slutligen tomatsillen på mitten. Garnera silltårtan med finhackad gräslök, lökringar av röd eller gul lök samt små dillvippor.