SĀĻĀ TORTE NO HUGO

Sulīga un garda! „mņam"!
Maltā gaļa nav jācep tikai kotletēs! Izmēģiniet šo recepti, un jūs turpināsit to gatavot šādā veidā.

Jums būs nepieciešams:
1 kg maltas gaļas (es izmantoju liellopu gaļu, bet labāk uz pusēm ar cūkgaļu)
5 olas
Sāls, malti melnie pipari, majorāns
150 grami siera (Edam tipa)
2 ķiploku daiviņas
1 pētersīļu buntīte
3 kausēta siera trīsstūrīši
Kartupeļi (4-5, vidēja lieluma)
Sviests
Nedaudz salda krējuma

Procedūra:
Sajaucam kotlešu masu:
Gaļa, 2 olas, nedaudz sāls, malti melnie pipari, majorāns pēc garšas, 2 izspiestas ķiploku daiviņas, 100 grami siera, sagriezta ļoti mazos kubiņos un 3 trīsstūrīši kausēta siera. Pievienojiet maisījumam sasmalcinātus pētersīļus. (Ja jums patīk sīpoli, varat pievienot pusi sīpola, smalki sagrieztu).
Pārvietojiet sagatavoto masu kūku pannā vai citā piemērotā cepšanas traukā, vispirms gan to izsmērējiet ar sviestu un izkaisiet ar rīvmaizi. Izlīdziniet maisījumu, apslakiet ar nelielu daudzumu eļļas, pārkaisa ar nedaudz rīvmaizes).
Liek uzkarsētā cepeškrāsnī 200 grādos. Cep apmēram 30 minūtes.
Pagatavojiet kartupeļu biezeni no vārītiem kartupeļiem, 2 ēdamkarotēm sviesta un nedaudz saldā krējuma.
Izņemiet gaļu no cepeškrāsns, pārklājiet to ar kartupeļu biezeni, izrotājiet ar trim, uz pusēm pārgrieztām, vārītām olām, pārlieciet atlikušo sieru un cepiet vēl 10 minūtes.

Cepot kūkas formā, iesaku zem tās novietot cepešpannu, kur satecēt šķidrumam, lai cepeškrāsns nepiedegtu un kaimiņi neizsauktu pažarniekus!
GATAVS!!
Pasniedz ar skābu gurķi vai kādu no iecienītākajiem zaļajiem salātiem!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo