11-12 naleśników , 1 łyżka startego ementalera, pomidor, kilka listków bazylii;
FARSZ I : opakowanie mrożonego szpinaku (1/2 kg), 2 ząbki czosnku, 2 łyżki masła, 1 łyżka mąki, sól, pieprz;
FARSZ II : 65-70 dkg ziemniaków, 20 dkg kiełbasy, 1 średnia cebula, łyżka oleju lub smalcu, gałka muszkatołowa, sól, pieprz;
FARSZ III : 1/2 kg pieczarek, 1 średnia cebula, 1 kopiasta łyżka posiekanego koperku, 2 łyżki startego ementalera, sól, pieprz;
FARSZ I : szpinak rozmrozić, podsmażyć na łyżce masła. Z reszty masła i z mąki zrobić jasną zasmażkę, dodać do szpinaku. Czosnek rozetrzeć z solą, dodać do szpinaku, wymieszać, doprawić pieprzem.
FARSZ II : ziemniaki wyszorować, ugotować w łupinach, ostudzić, obrać, przepuścić przez maszynkę lub praskę. Cebulę i kiełbasę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na tłuszczu, dodać do ziemniaków. Doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową, wymieszać.
FARSZ III : pieczarki oczyścić, pokroić bardzo drobno. Cebulę pokroić drobno, zeszklić na łyżce tłuszczu, dodać pieczarki, dusić chwilę aż odparują sok. Doprawić solą i pieprzem, ostudzić, dodać koperek i ser, starannie wymieszać.
TORT : spód tortownicy posmarować niewielką ilością tłuszczu. Pierwszy naleśnik posmarować szpinakiem, następny farszem ziemniaczanym, kolejny pieczarkowym. Układać naleśniki piętrowo przekładając farszami. Najefektowniej wygląda tort z 10-11 naleśników. Ostatni naleśnik posypać serem, ułożyć cząstki pomidora. Przed podaniem wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180 stopni i zapiekać ok. 20 minut. Po wyjęciu na cząstkach pomidora położyć listki bazylii.

Przepis własny