

Slaný púllitr

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- eidam 100 g
- pomazánkové máslo 5 kelímek
- okurka 1 ks
- pórek 1 ks
- cherry rajčata 7 ks
- ledový salát 1 ks
- šumka 100 g
- toastový sýr 4 plátek
- vařené vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vezmeme si 4 plátky toustového sýra a rozložíme je vedle sebe do tvaru čtverce. Poté z nich vykrojíme tak velký kruh, jak široký by měl půllitr být. Tento kruh (začátek půllitru) namažeme jakoukoliv pomazánkou, nebo můžeme použít klasické pomazánkové máslo. Na takto pomazaný chléb dáme další chléb, který také seřízneme do tvaru kruhu. Zase namažeme a pokračujeme dále, až sestavíme půllitr. Je lepší použít alespoň dva druhy pomazánek. Půllitr můžeme také proložit salámem nebo vajíčkem na tvrdo.

Následně celý půllitr kolem dokola potřeme obyčejným pomazánkovým máslem, na který položíme plátkový sýr. Tím, že půllitr potřeme máslem, tak se sýr "přilepí" na půllitr. Ucho = dlouhá pružná klobása. Pěna = 2 vyšlehaná pomazánková másla se špetkou soli. Etiku slepíme z normální láhve od piva, lehce potřeme vodou a přilepíme.

Nakonec půllitr dozdobíme jakoukoliv zeleninou. Já jsem použila např. ledový salát, rajčata, okurku, cibule (z ní udělané květy), pórek. Můžeme také použít sýr a salám.