

Slaný dort - Půllitr

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- klobása 1 ks
- pomazánkové máslo 4 kelímek
- česnek 5 stroužek
- majonéza 5 lžíce
- debrecinka 20 g
- vysočina 20 g
- toastový chleba 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Nejprve se na prkénko poskládají vždy 4 kousky toastového chleba k sobě. Na něj položíte talířek a vykrojíte podle něho nožem kroužek. Odřezky nevyhazujeme, použijeme je na povrch dortu pod pěnu.
2. Chleba skládáme už na tácu, na kterém budeme dort servírovat. Vykrojené trojúhelníky skládáme cik cak do kříže tak, aby se korpus nerozjížděl. Celý hotový korpus z boku potřeme slabou vrstvou pomazánky a ještě si část necháme na pívni pěnu.
3. Tvrdý sýr nakrájíme na menší kousky a asi na půl minuty dáme v mikrotenovém sáčku nebo v misce do mikrovlnky rozpustit. Po rozpuštění sýr vyválíme nejlépe na silikonové podložce do delší placky tak, abychom s ní mohli potáhnout celý korpus z boku kolem dokola. Podle potřeby okrojíme nožem. Poté vyválený, odměřený a oříznutý plát sýra opatrně přeneseme na korpus a obalíme ho po

celém obvodu jako sklo půllitru. Pokud se nám to nezadaří dle našich představ, lze sýr znovu rozpustit a vyvážet.

4. Tam kde se nám sýr spojí, vyřízneme a vydlabeme nad sebou dvě díry na ucho. Vložíme do nich kabanos a v případě potřeby připevníme ostrými párátky, aby ucho nevypadlo.

5. Nahoru na půllitr dáme odkrojené kousky toastového chleba a na ně nanese, případně nastříkáme zbytek pomazánky, požadovaného tvaru. Nakonec lehce navlhčenou vinětu troškou vody přilepíme na hotový půllitr.

Poznámka:

1 porce = 1 dort