

Salámový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- toastový chleba 1 balení
- pomazánkové máslo 2 balení
- drůbeží salám 150 g
- eidam 100 g
- sterilizovaná kukuřice 1 sklenice
- mozzarella třešňová 1 balení
- cherry rajčata 1 balení
- nakládané cibulky 1 balení
- mrkev 1 ks
- salátová okurka 1 ks
- korbáčky 1 balení
- suchý salám 100 g
- vařené vejce 2 ks
- ledový salát 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Plátky toastového chleba si rozložíme do čtverce 2×2 ks, z vrchu přiklopíme talířem a okrájíme dokulata. Takto si připravíme tolik plátků podle toho, jak chceme mít dort vysoký.

Jednotlivá patra promažeme pomazánkovým máslem, které lze jakkoliv dochutit nebo koupit již ochucené, já přidávám česnek. Do pater kromě pomazánky dáváme také plátky salámu, sýra, vařených vajec... Co má oslavenec rád. :-)

Dort lehce potřeme i z boku a ozdobíme dle své fantazie a šikovnosti - já jsem dělala kornoutky ze salámu, plněné nakládanou cibulkou nebo kukuřičkami, škrabkou na brambory jsem dělala delší tenké plátky mrkve, které poté lze stáčet do spirály, poté jsem dělala zápichy z půlky cherry rajčátka a půlky cherry mozzarely...