

Efektní slaný dort

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- salám šunkový 250 g
- chléb toustový 2 balení
- sýr plátkový 1 balení
- pomazánka česneková 1 ks
- klobása 1 ks
- zelenina na ozdobu 1 ks
- máslo pomazánkové křenové 1 ks
- paprikáš 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Na pečicí papír položíme 4 krajíce toastového chleba a pomazeme je křenovým máslem. Přiložíme další čtyři krajíce, zase pomazeme a tak pokračujeme, dokud nemá dort požadovanou výšku (dala jsem šest vrstev chleba). Lehce zmáčkne a celé kolem dokola pomazeme zbytkem křenového másla tak, abychom vyrovnali všechny nerovnosti.

Další krajíce seřízneme na potřebnou výšku a obložíme jimi dort - přilepíme je na pomazánku na bocích. Opět lehce stiskneme a srovnáme tvar.

Pak celý dort z boku i shora potřeme česnekovou pomazánkou. Na boky nalepíme plátkový sýr a dort libovolně ozdobíme různými salámy, čabajkou, sýrem a zeleninou.