

Patrový dort z chleba

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- chleba 1 ks
- máslo pomazánkové 2 ks
- sýr tavený 1 balení
- máslo 2 lžíce
- salám vysočina krájený 100 g
- čabajka 1 ks
- salám paprikový 100 g
- paprika 1 ks
- salám lovecký 50 g
- okurka 1 ks
- vejce vařená 1 ks
- petrželka 1 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Z chleba odkrojíme kůrky a rozkrojíme ho na dvě části - větší a menší. Prokrájíme jako korpus dortu, promažeme pomazánkou z másla, šunky a taveného sýra.

Slepíme a povrch potřeme pomazánkovým máslem. Takto připravený dort ozdobíme podle vlastní fantazie.