

# Bohatě zdobený sýrový dort

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 12

- bochník chleba 1 ks
- kulaté krabičky sýr tavený 2 ks
- máslo nebo hera 1 ks
- sýr plátkový 200 g
- šunka 200 g
- vejce 3 ks
- olivy 1 ks
- paprika 1 ks
- okurka 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Z bochníku odkrojíme strany a vršek. Potom ho podélně rozkrojíme jako korpus na tři pláty. Pláty, boky i vršek namažeme sýrovou pomazánkou. Na pomazané pláty rozložíme plátky šunky a sýra.

Dort ozdobíme podle vlastní fantazie. Efektně vypadají plátky šunky i sýr překrojené na trojúhelník a stočené do kornoutku. Do nich můžeme vložit ještě jiný druh salámu. Nebo můžeme pomazánku nastříkat dortovým zdobícím sáčkem s násadkou na krémy. Pak bude dort k nerozeznání od klasického.

Čím více dort obložíme, tím bude chutnější. Namísto koupeného chleba si můžeš v dortové formě upéct domácí, ale zabere to více času.