

Salámovo-sýrový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- salát bramborový 1 kg
- salám tvrdý 200 g
- salám měkký 200 g
- sýr plátkový 400 g
- **Křenová pěna**
- lučina 3 ks
- sůl 1 špetka
- křen strouhaný 1 lžička
- okurky sterilované 4 ks
- paprika červená 1 ks
- dle potřeby mléko 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Na tác nanese salát a vytváří podobu kapra.

Křenovou pěnou zdobíme hlavu kapra a později ji použijeme na nápis i na dozdobení.

Salám a sýr nožem nakrojíme do poloviny a stočíme do kornoutku, salámem zdobíme tělo kapra a sýrem volný prostor na tácu (jako u švédské mísy). Zeleninu použijeme na koncové dozdobení a zpestření.

Křenová pěna: Lučinu nebo tvaroh rozšleháme dohladka a přidáme lžičku křenu a špetku soli. Pokud

by byla pěna moc hustá, lze ji opatrně naředit mlékem. Nanášíme cukrářským sáčkem.