

Chlebový dort

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- olivy 1 ks
- máslo pomazánkové 4 ks
- klobásy 1 ks
- paprika 1 ks
- bochníky chleba 2 ks
- sýr 1 ks
- vysočina 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Bochníky chleba okrájíme, zbavíme veškeré kůrky, poté nakrájíme na plátky. Naskládáme je na sebe a podle dortové formy ořízneme, aby tvořily pravidelná kola. Plátky chleba pomazáme pomazánkou a naskládáme na sebe. Dort po obvodu namažeme pomazánkovým máslem. Do zbylého másla zašleháme apetito a použijeme později na zdobení. Po celém obvodu dortu uděláme kornoutky ze salámu, horní plochu dortu zdobíme ušlehaným máslem se sýrem. Děláme pusinky zdobičkou na dorty, do středu pusinek posadíme olivu. Dozdobíme paprikou a miniklobásami.