

Paštikové dortíčky k vínu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- bílý toastový chleba 15 plátků
- jemná paštika (např. delikátní paštika s brusinkami) 200 g
- pomazánkové máslo s pažitkou (nebo jen bez příchutě) 180 g
- trocha sůl a pepř 1 ks
- jemně nasekané mandle 50 g
- na ozdobení ovoce nebo brusinkový džem 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Toastové chleby po třech spojíme oblíbenou paštikou. Ostřejším kulatým vykrajovátkem vykrájíme z chlebových komínků úhledná kolečka.

Zbytek paštiky vymícháme s pomazánkovým máslem, podle potřeby osolíme a opeříme. Boky vykrojených dortíků potřeme částí paštikového krému a pak je obalíme v nasekaných mandličkách. Zbýlý krém dáme do sáčku s ozdobnou hubičkou a nastříkáme jej na dortíky.

Nakonec povrch jednotlivých paštikových kousků ozdobíme vhodným ovocem. Může být čerstvé i kompotované, k paštice se také výborně hodí brusinky.