Chlebový dortík

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 10

- Kulatý bochník chleba 1 ks
- Máslo 150 g
- Pomazánkové máslo 200 g
- Lučina 400 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Mletý černý pepř dle chuti 1 ks
- Salám chorizo 50 g
- Paprikový salám 60 g
- Šunka 50 g
- Mletá sladká paprika 1.2 lžička
- Ementál 80 g
- Zelené olivy 75 g
- Černé olivy 75 g
- Hladkolistá petržel 1 svazek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Z bochníku chleba odkrájíme kůrku. Pak ho podélně prokrojíme na 3 díly. Změklé máslo nakrájíme na kousky, vložíme je do mísy a vyšleháme do pěny. Přidáme pomazánkové máslo s lučinou a znovu dobře prošleháme. Připravený krém dochutíme solí i pepřem.

Chorizo, paprikáš a šunku nakrájíme nadrobno. Krém rozdělíme na 3 části. Do jedné vmícháme pokrájené salámy se šunkou a mletou papriku. Ementál, olivy a polovinu omyté petrželky nakrájíme na drobné kousky a vmícháme do druhého dílu náplně. Trochu zbylé petrželky nasekáme nadrobno a přimícháme do poslední části krému.

Spodní plát okrájeného chleba pomažeme náplní s olivami. Přiklopíme druhým dílem a chleba a rozetřeme krém se salámem.

Navrch dáme třetí plát chleba a pak celý bochník pomažeme petrželkovým krémem. Vršek dortu posypeme zbylou petrželkou, kterou jsme pokrájeli nadrobno. Na závěr dort dozdobíme olivami. Vložíme ho do ledničky a necháme 2 hodiny odležet.