

SLANÝ DORT

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **Korpus**

- hladká mouka 800 g
- vlažná voda 4 dl
- mléko 0.8 l
- sůl 2 lžička
- kmín 2 lžička
- ocet 2 lžíce
- droždí 40 g

- **1. pomazánka**

- pomazánkové máslo 1 ks
- flora 1 lžíce
- játrová paštika 1 plechovka
- cibule 1 ks
- sladkokyselá okurka 2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

- **2. pomazánka**

- pomazánkové máslo 1 ks
- sýr lučina 2 ks
- tavený sýr 2 ks
- česnek 5 stroužek
- sůl 1 špetka

- **Sekaná**

- mleté maso 400 g
- vejce 3 ks
- strouhanka 1 hrst
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- majoránka 1 ks
- česnek 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Korpus: vše smícháme a necháme asi 30 minut kynout. Potom těsto přendáme do vymazané a vysypané dortové formy a necháme ještě 20 minut kynout. Pak potřeme těsto vodou se solí a dáme do vyhřáté trouby na 180 °C . Po 20 minutách znovu potřeme vodou se solí a až zezlátne, je hotový.

Potom v téže dortové formě upečeme sekanou. Všechny suroviny smícháme a urovnáme do vymazané formy. Pečeme asi 1/2 hodiny při 200°C. Necháme vychladnout.

Vychladlý korpus dvakrát podélně rozřízneme. Vybereme ten nejrovnější plát a ten si necháme nahoru. Dolní plát lehce potřeme 1. pomazánkou, na ni položíme sekanou, znovu lehce potřeme touto pomazánkou a přiložíme druhý plát chleba.

Na něj rozetřeme zbytek 1. pomazánky a přiklopíme posledním plátem. Boky a horní stranu dortu pomazeme

2. pomazánkou.

Poznámka:

Libovolně ozdobíme zbytkem pomazánky, zeleninou, sýrem, uzeninou...