

Slaný dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Toustový tmavý chleba 1 balení
- Pomazánkové dort 350 g
- Tvaroh 1 ks
- Tavený sýr 200 g
- Lučina 1 ks
- Šunka 200 g
- Česnek 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pomazánkové máslo, tvaroh, lučinu a sýr vyšleháme v hladký krém. Do poloviny krému přidáme jemně nasekanou šunku a dochutíme solí a pepřem. Do druhé poloviny přidáme česnek nebo křen a dochutíme. Krajičky toustového chleba narovnáme na dno dortové formy - otvory vyplníme kousky chleba. Potřeme pomazánkou a dáme druhou vrstvu chleba. Pokračujeme a střídáme pomazánky. Končíme vrstvou chleba. Dáme ztuhnout do lednice, po ztuhnutí otevřeme dortovou formu a dort potřeme zbylým bílým krémem. Bok dortu posypeme pažitkou nebo strouhaným sýrem a vrch zdobíme podle vlastní fantazie.