

Slaný dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/slany-dort>

Příprava

Plátky toastového chleba dáme k sobě do tvaru, který jsme si vybrali (2x 2 proti sobě, 3x2 proti sobě apod.). Natřeme jednu z pomazánek. Poklademe plátkem šunky a sýra. Položíme druhou vrstvu chleba a potřeme dalším druhem pomazánky. Opět proložíme salámem, nebo šunkou, eventuelně obojím a plátkem sýra. Poslední vrstvu potřeme zbylou pomazánkou. V mikrovlnné troubě rozežřejeme plátky tvrdého sýra, kterými přikryjeme poslední natřenou vrstvu.

Tip k receptu

Zdobení záleží pouze a jenom na vaší fantazii!!
Kousek salátu, kornoutky salámu a šunky, salátová okurka apod. Okraje dortu můžeme potřít pomazánkou, nebo přikrýt plátkem sýra apod.

Ingredience

- 1 tmavý toastový chléb
- plátky nakrájeného eidamu nebo jiného tvrdého sýra
- několik plátků šunky
- několik plátků vysočiny nebo jiného suchého salámu
- 1-2 listy kadeřavého nebo ledového salátu
- okurka, rajče nebo jakákoli zelenina, co dům dal

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

