



Slaný dort

Ingredience

toastový chléb

pomazánka (např. tvarohová, tuňáková nebo z medvědího česneku)

ingredience na ozdobu dle chuti (šunka, okurky, sýr, salám, vejce, cherry rajčata, olivy, bylinky atd.)

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Nejprve si připravíme nějakou formu, do které budeme slaný dort dělat. Na dno této formy naskládáme toustový chleba a potřeme ho pomazánkou podle své chuti. Na ni dáme další toustový chléb a takhle to vrstvíme asi do výše tří vrstev, můžeme ale i víc. Pomazánky můžeme střídat, nejlépe ale tak, aby...

Slaný dort - recept

Nejprve si připravíme nějakou formu, do které budeme slaný dort dělat. Na dno této formy naskládáme toustový chleba a potřeme ho pomazánkou podle své chuti. Na ni dáme další toustový chléb a takhle to vrstvíme asi do výše tří vrstev, můžeme ale i víc. Pomazánky můžeme střídat, nejlépe ale tak, aby se jednotlivé pomazánky k sobě hodily. Toastový dort obmažeme česnekovou pomazánkou a přejdeme na zdobení. Tady si můžeme vyhrát, jak jen chceme. Můžeme použít různé druhy sýrů, vejce natvrdo, nakládaný květák, olivy, jakoukoliv zeleninu a prostě vše, co máme zrovna po ruce a chutná nám. Ozdobování chce sice trochu pevné nervy, za tu námahu to ale určitě stojí.

Nakonec ho dáme do lednice vychladit a podáváme ho jako lehkou chuťovku.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí