

## Slaný dort - s přesným a detailním postupem pro všechny začátečnice



### POTŘEBNÉ PŘÍSADY

k mému dortu bylo použito: 1 toastový chléb 500g česnekové pomazánky (na první a čtvrté patro) 1 apetito + 1 pomazánkové máslo bez příchuti (druhé patro) 1 pomazánkové máslo bez příchuti + 2 lžičky tatarské (třetí patro) 1 krémový sýr na potřeni dortu ze všech stran (ale může se pomazat zbytkama pomazánek výše uvedených) tvrdý plátkový sýr (4 plátky na druhé patro + 17 plátků na obložení dortu) 4 plátky šunky (na druhé patro) 24 koleček poličanu (20 na třetí patro + 4 na ruličky ke zdobení horní části dortu) 5 velký koleček poličanu (na horní zdobení, rozříznout na půl a bude 10 půlek ze kterých tvoříme kytičku) 8 cherry rajčátek balení oliv s papričkou pomazánkové máslo s paprikovou příchutí na tvoření květin na horní části dortu 1 vajíčko na tvrdo 1 plátek tvrdého sýra o průměru asi 0,5 cm na tvoření číslic rajče (na tvorbu muchomůrky) asi lžičku apetita (na tvorbu teček na muchomůrce) snad jsem na nic nezapoměla, toto je shrnutí mého dortu, jinak fantazii se meze nekladou :o)

## POSTUP PŘÍPRAVY

Pár dobrých rad a postřehů pro začátečnice:

Pomazánky volte tak, aby se vám chutě nepřebíjely, já jsem použila česnekovou jako základ a dále jemné krémové sýrové, aby se ty chutě moc nemíchaly.

Nezapomeňte si nechat trochu pomazánky na natírání okrajů

Vajíčko si uvařte předem ať si pak nepopálíte ruce při loupání

Tvrký sýr na obložení je lepší kupovaný normálně balený, ne na váhu... často jsou potrhané, jinak hrubé a především od sebe nejdou odlepit...



tento toastový chléb používám, běžně je k dostání v Tesco i v Kauflandu, cena je cca 27,- a je výborný!!! Neosychá, dá se skvěle mrazit, nedrolí se a i chuťově je lepší a především plátky jsou větší - proto je pro tento dort nejvhodnější



tácek, nebo podložku, na které chceme mít dort vyložíme alobalem



toastový chléb okrájíme ze jedné strany rohu tak, aby byly kraje hezky rovné



na alobal dáme první vrstvu "dortu" - toastové plátky chleba, okrájené strany dáváme na venkovní stranu dortu, aby byl hezky rovný



namažeme pomazánkou, já jsem na spodní díl dávala kupovanou česnečku - pomazánek jsem dávala dost hrubé vrstvy, aby to v konečném výsledku nebylo suché...



na pomázanku dáme plátky tvrdého sýra



na sýr dáme ještě trochu pomazánky, teď už stačí málo, pouze aby se to hezky slepilo



obložíme další vrstvou z boku okrájených toastových chlebů



další pomazánka tentokrát jsem použila: 1 pomazánkové máslo bez příchuti a jednu kostku Smetanita, smíchat dohromady a natřít



na pomazánku dáme plátky vepřové šunky



zase trošku pomazánky na slepení



a zase toastový chlebík...



opět pomazánka, tentokrát opět pomazánkové máslo bez příchuti s lžící jogurtu a lžící tatarsky (pomazánky jsem volila tak, aby se ty chutě příliš nebily mezi sebou např. kombinace pomazánek nivová, hermelínová a česneková mi přišla hrozně divoká, proto jsem pomazánky vybírala chuťově podobné)



na pomazánku jsem dala kolečka poličanu



překryjeme opět toastovým chlebem a mažeme česnekovou pomazánkou - stejná jako u prvního "patra"



ukončíme vrstvou toastového chleba a celý "dort" zvrchu i ze všech stran pomažeme pomazánkou - nezapomeňte si nějakou nechat, já zapoměla a pak jsem musela letět do obchodu pro další sýr :)))



dort začneme obkládat plátky tvrdého sýra - doporučuji nějaký, který se nelepí a netrhá, já jsem měla tvrdý sýr krájený na váhu z Tesca a nikdy víc, příště si koupím klasický balený, které se dá od sebe hezky oddělat



takto vypadá obložený z bočních stran, to co přebývá přitiskneme na horní část dortu, jak to vidíme na fotce



horní díl také poklademe sýrem - tady už mám normální balené plátky a ten rozdíl je zřejmý... žádné dírky a jeden plátek jako druhý....



okraje dortu jsem ozdobila půlenýma cherry rajčátky a na prostředek jsem nakladla salámy, nakrájené na půlkolečka - viz obrázek



mezi cherry rajčátka jsem zdobím pytlíkem z pomazánkového másla s příchutí papriky (kvůli barvě) udělala takoveto pusinky



- na pusinky z pomazánkového másla dáme rozkrojenou olivu s papričkou - na číslici "33" jsem použila tvrdý sýr asi 0,5cm široký a dcerčino vykrájovátko na plastelínu :) a poté jsem číslice posypala paprikou kvůli barvě - doprostřed dortu píchnu špejli a na ni napíchneme vajíčko - špejle by měla z vajíčka trošku čouhat, tady to ještě není zřejmé, protože jsem to nevěděla :)



tady už špejle čouhá, jinak by nám nedržela čepička z rajčátka



z rajčete jsem uřízla plátek asi 1 cm - záleží od velikosti rajčete a také na tom, jak velkou chceme čepičku mít, každopádně vnitřek rajčátka vydlabeme, aby nám to nekapalo na dort, a aby nám čepička na vajíčku dobře seděla



na boční strany jsem použila květinčky vykrojené vánočními vykrajovátký ze šunky :))))



vnitřek květinčky vytvoříme olivou, kterou zapícheme párátkem. Jelikož se mi ten vrch dortu zdál pořád nějaký nenazdobený, do rohů jsem udělala zdobícím pytlíkem a pomazánkovým máslem s paprikovou příchutí kolečka a do nich jsem dala srolované kolečko poličanu



no a to je vlastně konečný výsledek... v kuchyni to bylo jako po výbuchu, všude binec, salámy, sýry, šlupky od vajíčka a okrájené zbytky chleba a podobně..... Takže dort je hotový a teď uvést kuchyň do původního stavu :)