

## Slaný MEGA dort - půllitr



### POTŘEBNÉ PŘÍSADY

2x světlý toustový chléb /budou zbytky, ale pejsci nebo manžel to snědí, můžete je namazat máslem a poklást salámem a okurkou..... a udělat „trojúhelníčkové jednohubky/ :o)\* 20-30 dkg debrecínské pečeně /debrecínky/\* 20-30 dkg vysočiny\* 35-40 dkg tvrdého sýru-eidam\* kousek točeného /na ucho/ - může být i klobása, párek....co máte rádi\* 4x vejce natvrdo\* kyselé okurky\* pomazánkové máslo bez příchutě na pomazání z venku\* česnekovou pomazánku /koupenu nebo udělanou doma a nechat aspoň do večera uležet a potom popřípadě znovu dochutit česnekem/ já ji dělala: 5-6x krabiček trojúhelníkových sýrů bez příchutě /ve slevě se to vyplatilo/\* 4-5 lžic majonézy \* 3-4 lžíce másla /použila jsem Floru/\* 6-7 stroužků česneku /dle chuti/\* desertní talířek, táč, párátko\* zelenina všeho druhu, já použila: pórek /udělala jsem kytičky/, salátovou okurku, cherry rajčátka, papriky, cibule, ředkvičky, mrkev, pekingské /čínské/ zelí no prostě co máte rádi\* nebo můžete udělat ze zbytků salámu růžičky....

### POSTUP PŘÍPRAVY

Stále víc a víc se na stránkách MMB setkávám s dortama bez postupu, tak tady máte jeden s postupem a snad srozumitelným:o))

Nejdříve si na prkýnko poskládáte vždy 4 kousky toustového chleba, na něj položíte talířek a vykrojíte „kroužek“ viz.obrázek /můžete klidně dát víc vrstev a vykrojit je na jednou/.

Vykrojené plátky pomazete vždy z horní strany česnekovou pomazánkou a stejně tak i boky vykrojeného chleba viz.obrázek. Na to poskládáte debrecínku a přiklopite ji dalšími vykrojenými plátky chleba, opět pomazaného z vrchní i bočních stran. Na něj dáte plátky vysočiny a opět přiložíte pomazaným chlebem. Další vrstvu jsem dělala

z vajíček uvařených na tvrdo viz.obrázek. A zase vrstva s debrecínkou a další vrstva s vysočinou a na ní kyselé okurky pokrájené na kolečka viz.obrázek.

Takhle spotřebujete všechnen chleba /dávala jsem ho cik cak, tzn.začínala jsem skládat chleba do kříže /jak vidíte na prvním obrázku/ zprava do leva, podruhé jsem chleba pootočila, aby se mi třeba nerozjel a nedělalo mi to díry/ a celý z boku potřete slabou vrstvou pomazánkového másla.

Ted' přijde čas na potažení sýrem. Sýr jsem dala mezi dva rozstřížené mikroténové sáčky viz.obrázek a asi na půl minutky i s tím sáčkem dala do mikrovlnky na plný výkon /u nás to je 750w/ Když je to málo, tak zkusíte rukou a sýr buď vyndáte nebo ho ještě trošku rozehejete. Musí být měkký, aby se dobře rozvaloval. Když dosáhnete požadované měkkosti, vyndáte sýr i se sáčkem a pomaloučku, polehoučku ho rozválíte válečkem na požadovanou tloušťku /ne moc tenký, aby Vám nepraskal při přenášení/ šířku, délku....viz.obrázek. Sýr začněte přenášet až trošku vychladne a ztuhne.

Změříte si výšku püllitru a sýr zaříznete do roviny jak potřebujete. Kdyby byl na šířku krátký, tak se nebojte, on se při potahování natáhne:o)) A kdyby přece jenom ne, tak z něj uděláte kuličku, přidáte k němu ještě kousek třeba plátkového sýra, když jiný již nemáte a znovu rozehejete a znovu opatrně vyválíte:o))

V místě, kde se sýr překrývá si odměříte otvory na ucho püllitru. Udělejte si je menší než průměr točeného, aby Vám to nevypadávalo. Spodní otvor úplně dole a horní tam kde končí pěna a začíná sýr. Vrchní díl točeného jsem pro jistotu připíchla 3-mi párátky.

A teď hurá na pěnu. Püllitr jsem ukončila vrstvou vajec viz.obrázek, abych nemusela dávat moc velkou vrstvu česnekové pomazánky na pěnu a pivo mělo pěknou „čepičku“. Ale nakonec jsem tam dala pár odřezků toustového chleba, měla jsem strach, aby mi pomazánka po vajíčkách neklouzala. Pěnu jsem udělala zdobičkou na **dorty** a špachtlí jsem to trošku „rozňahňala“.

No a teď už stačí jen nazdobit zeleninkou a popřípadě vodou přilepit etiketu piva.

Dobrou chuť.

Tímto děkuji všem ženštinám zde na MMB za inspiraci.

## ZOBRAZIT POSTUP S VELKÝMI OBRÁZKY



Ořezaný toustový chléb



Chléb pomazaný vždy z horní strany česnekovou pomazánkou



Pokladeno vysočinou



Další vrstva s vajíčkem



Další vrstva s vysočinou a kyselou okurkou



Rozehřátý sýr připravený k vyválení



Již rozválený sýr



Potaženo



Přidělané ucho k půllitru



Poslední vrstva s vejcem, které jsem nakonec vyměnila za odřezky z chleba, ale bohužel nenafotila



Pohled z boku na kytičky z pórků



Květina z pórků - dle obrázku nakrojíte a potom ponoříte do misky s vodou a pórek se rozvine



No a konečně **dort** v rukou oslavence, který mi samozřejmě nejdřív vynadal stylem: "Kdo to bude jíst, takovou hromadu. Budeme to muset rozdat známým. Já jsem chtěl začít hubnout.".....Druhý den mi volala babička, že už ho načnuli a děda si ho dal ke kávě a volal na ní z obyváku: "Babko, nikomu to nedávej".....mlask, mlask.....měl boule až za ušima:o)))

#### Potřebujeme:

2x světlý toustový chléb  
 20-30 dkg debrecínské pečeně /debrecínky/  
 20-30 dkg vysočiny  
 35-40 dkg tvrdého sýru-eidam  
 kousek točeného /na ucho/  
 4x vejce natvrdo  
 kyselé okurky  
 pomazánkové máslo bez příchutě na pomazání z venku  
 česnekovou pomazánku /koupenou nebo udělanou doma a nechat aspoň do večera uležet a potom popřípadě znovu dochutit česnekem/ já ji dělala: 5-6x krabiček trojúhelníkových sýrů bez příchutě /ve slevě se to vyplatilo/\*  
 4-5 lžic majonézy \* 3-4 lžíce másla /použila jsem Floru/\* 6-7 stroužků česneku /dle chuti/\*  
 desertní talířek  
 táč  
 párátka  
 zelenina všeho druhu, já použila: pórek /udělala jsem kytičky/, salátovou okurku, cherry rajčátka, papriky, cibule, ředkvičky, mrkev, pekingské /čínské/ zelí