

Slaný dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- salám drůbeží 200 g
- majonéza 250 g
- vaječná želatina 1 ks
- cibule 1 ks
- masox 0.5 ks
- vejce vařená 6 ks
- moravanka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zeleninový salát scedíme a nálev doplníme na 3 dl vodou. Vejce, salám a salát nasekáme na kousky, cibuli nakrájíme. Smícháme a přidáme majonézu. Nálev rozdělíme na poloviny. V jedné povaříme 1/2 kostky masoxu. Ve druhé necháme nabobtnat želatinu. Zahřejeme, až se rozpustí. Všechny suroviny smícháme a nalijeme do dortové formy vyložené fólií. Na ozdobení používáme pomazánkové máslo s různými příchutěmi (kečup, česnek, křen apod.), ředkvičky, plátkový sýr a pažitku.