

Šunkovo-sýrový dort

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g jemného tvarohu

300 g Lunexu (tavený sýr)

300 g šunky

2 velké zelené papriky

majoránka

1 okurka

Na ozdobu: 1 limetka nebo zelený citron

100 g uzené (parmské) šunky

Postup

Postup přípravy: Tvaroh a sýr vymícháme do pěny a rozdělíme na 3 stejné části. Do první vmícháme na kostky nakrájenou šunku, do zbylých dvou nadrobno nakrájené papriky a majoránku (podle chuti, ale aby nepřerazilo chuť sýra). Dortovou formu vyložíme fólií (stačí dno), a navrstvíme první paprikovou směs. Zarovnáme a navrstvíme šunkovou směs a navrch dáme druhou paprikovou vrstvu. Dort přikryjeme fólií a dáme na 3 hodiny do chladničky. Potom dort vyjmeme, odstraníme fólie, ozdobíme parmskou šunkou, limetkou, snitky kopru.

Podáváme krájené jako dort s chlebem nebo bagetou. Dort bez ozdoby se dá i zmrazit v mrazáku, ale nanejvíš 2 měsíce. Rozmrazujeme v chladničce.