

Salama od šargarepe



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **17 kašika**šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **500 g** rendane šargarepe
- sok i rendana kora od pomorandže
- **20 g**putera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **malo** ulja

Priprema

7 kašika šecera ušpinujte sa malo vode, dodajte mlevene orahe i ostavite da se ohladi. Zatim ušpinujte 10 kašika šecera sa malo vode, dodajte sitno izrendanu šargarepu i dobro izdinstajte. Dodajte sok i rendanu koru od pomorandže i dinstajte dok se smesa ne zgusne. Kada se smesa prohladi umešajte puter i ostavite da se ohladi.

Od mase sa orahom napravite dva valjcica dužine 30 cm.

Smesu od šargarepe podelite na dva dela i rastanjite na radnoj površini posutoj šecerom na širinu 5 cm, a dužine 30 cm. Valjce od oraha stavite na šargarepu.

Uvijte u rolate.

okoladu otopite na malo ulja i prelijte rolate.

Kada se glazura stegne isecite na debljinu 1 cm i poslužite.

Savet

Da vam glazura ne bi pucala prilikom seenja ugrejte nož pod mlazom vrele vode.