

## **Jaffa salamica**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za dve salamice:**

- **1 kg**jaffa keksa
- **200 g**mlevenog plazma keksa
- **200 g**izlomljennog plazma keksa
- **100 g**mlevenih lešnika
- **300 ml**mleka
- 2pomorandže (sok)
- **250 g**margarina

#### **Za dekoraciju:**

- **50 g**cokolade
- **1 kašikaulja**

### **Priprema**

Jafu iseci, dodati joj mleveni i izlomljen keks i mlevene lešnike. Mleko staviti da se malo smlaci, pa preliti keks i lešnike, dodati otopljen margarin i sok od pomorandži, pa sve dobro zamesiti rukama.

Smesu staviti na alu foliju, zaviti i oblikovati salamice. Ostaviti ih na hladnom da se stegnu.

Dekoracija: okoladu otopiti sa uljem, pa prošarati glazurom stegnute rolate.

### **Savet**