

Plazma salama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **300 g** mlevene plazme (posne)
- **2 dl** soka od narandže
- **100 g** šećera u prahu
- **3 kašike** alve

Preliv:

- **100 g** posne čokolade za kuvanje
- **1 kašika** ulja
- **50 g** margarina

Priprema

Alvu i 200 g margarina rastopiti dok se ne sjedine. Skloniti sa vatre i dodati šećer u prahu, posnu mlevenu plazmu i sok od narandže (sok dodavajte malo po malo).

Sve sastojke dobro izmešati i na papiru za pečenje ili providnoj foliji oblikovati salamu.

Za preliv: Rastopiti čokoladu sa uljem i margarinom i preliti preko oblikovane salame.

Salamu staviti u frižider na 2-3 sata ili najbolje preko noci i služiti. Prijatno

Savet

Smesa od keksa izlazi dosta, tako da možete napraviti i dve manje salame.