

Šarena salama od suvog voca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Sloj sa smokvama:

- **80 g**šecera
- **30 ml**vode
- **250 g**suvih smokvi
- **90 g**mlevenih oraha

Sloj sa šljivama:

- **250 g**suvih šljiva
- **30 ml**vode
- **80 g**šecera
- **100 g**mlevenog oraha
- **1/2 kašičice** cimeta

Fil od oraha:

- **1 kašika** meda
- **100 g**šecera
- **20 ml**vode

Priprema

Još jedan u nizu starih recepata otrgnutih od zaborava. Šarena salama koja se uglavnom spremala za Badnje Vece u vienijim kucama. Uglavnom je razlog jer se teže dolazilo do smokvi suvih i bile su skupe. Šecer i vodu

ušpinovati kao za slatko da bude gusto, dodati samlevane suve smokve i mlevene orahe. Sve dobro mešati i vrelo izruciti na pek papir ili ako vam je lakše na providnu foliju. Odmah rastanjiti oklagijom na debljinu tupe strane noža možda i za nijansu deblje. I to ponoviti sa slojem od šljiva. Staviti preko sloja sa smokvama. Ušpinovati šećer, pa dodati orahe. Skloniti sa ringle pa umešati kašiku meda. To premazati preko sloja sa šljivama. Pažljivo uviti što uže. Salamu uviti u papir i ostaviti u frižideru preko noci. Može da traje baš dugo. Prijatno!

Savet