

Svetogorska salama od suvog voca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Sloj od suvih šljiva:

- **80 g**šecera
- **30 ml**vode
- **250 g**suvih šljiva
- **100 g**oraha mlevenih
- **1 ravna kašičica**cimeta

Glazura od čokolade:

- **150 g**čokolade min 52% kakaa
- **4 kašike**ulja
- **1/2 šake**kandiranog voca

Priprema

Šecer i vodu ušpinovati da bude gusto kao za slatko. Dodati samlevene smokve. Sve mešati na ringli jedno pola minuta do minut pa skloniti. Dodati orahe. Vrelo staviti na celofan pa rastanjiti da bude kao tupa strana noža.

Isto tako uraditi i sa šljivama. I tu masu posebno rastanjiti da bude baš tanka kao tupa strana noža. Odmah staviti preko sloja sa šljivama sloj sa smokvama. Uviti u rolat pažljivo i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi prelijte glazurom od čokolade i pospite kandiranim voćem. Ostavite preko noći.

Savet

Jedna od onih starinskih salamica. Recept dobijen sa Svete Gore od mog prijatelja. Ukus je predivan. Umesto cimeta možete staviti rum isprobala sam i odlično je. Kola odličan za Badnje Već. Pa prijatno dragi prijatelji!