

Burizonový chlebiček ze Salka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Salko 1 ks
- Burizony 1 balíček
- Máslo 180 g
- Kokos 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvařené salko dáme do mísy, přidáme rozměklé máslo a rozmixujeme. Poté přisypeme sáček burizonů a promícháme. Z hmoty vytvoříme dva válečky, které při tvarování na vále obalujeme v kokosu.

Každý váleček pevně zabalíme do alobalu a dáme ztuhnout do lednice. Krájíme na plátky. Hmotu můžeme také napéčovat do alobalu, nebo potravinovou fólií vyloženého srnčího hřbetu.