

Jablkový salám

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cukr 500 g
- Jablka 500 g
- Citron 2 ks
- Lískové oříšky 250 g
- Mandle - loupané 100 g
- Oplatky 1 ks
- Bílek 1 ks
- Moučkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr svaříme na nitku. Za stálého míchání přidáme na hrubo strouhaná jablka, šťávu i kůru z citronů. Vaříme a když hmota zhoustne, přisypeme oříšky. Za stálého míchání vaříme až hmota odpadává ode dna. Odstavíme z ohně a přimícháme mandle. Rozdělíme na dva díly, z každého uděláme váleček, obalíme pevně oplatkou a tři dny sušíme na prkénku na teplém místě. Usušené salámy vybalíme z oplatky, pomažeme bílkem, hustě obalíme v cukru a po oschnutí krájíme dle potřeby na tenké řezy. Vydrží několik měsíců. Z Kuchařky Naší Vesnice.