

Jablkový salám

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rozinky 100 g
- cukr krupice 300 g
- citronová šťáva 2 lžíce
- mandle 100 g
- citronová kůra 0.5 lžička
- voda 100 ml
- piškoty 20 ks
- jablko (čistá váha) 700 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nastrouháme na jemném struhadle. Polovinu piškotů nasekáme. Z citronu vymačkáme šťávu a nastrouháme trochu kůry.

Cukr svaříme s vodou na hustý sirup. Přidáme jablka, piškoty i rozinky a uvaříme velmi hustou kaši.

Polovinu oloupaných mandlí nasekáme a polovinu umeleme s piškoty na jemno. Mandle s piškoty vmícháme do jablečné hmoty a tu dochutíme citronovou šťávou i kůrou.

Z těsta vyválíme jablečný salám, který necháme volně oschnout. Teprve potom jablečný salám

krájíme na plátky. Chutná výborně!