

Sušenkový salám

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citronová šťáva 1 ks
- **na obalení**
- strouhaný kokos 1 ks
- **těstíčko**
- máslo 200 g
- vejce 1 ks
- sušenky 250 g
- cukr krupice 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sušenky vložíme do pevnějšího sáčku a válečkem je rozdrtíme. Případně je můžeme i rozemlít nebo nasekat.

Máslo rozejdeme, přidáme rozdrčené sušenky, cukr, vejce, citronovou šťávu a promícháme. Hmotu vytvarujeme do šišky salámu. Sušenkový salám obalíme ve strouhaném kokosu, případně ještě do alobalu a uložíme do chladničky ztuhnout. Podle chuti můžeme do těsta přidat rozinky, rum, sušené meruňky nebo kandované ovoce. Záleží na chuti.

Sušenkový salám před vlastním podáváním krájíme na plátky.

