

# Salam de gutui



Dragilor, astazi am facut salam de gutui pentru prima oara si il voi reface cu siguranta in fiecare toamna!!

Iar asta, pentru ca iubesc la nebunie salamul de biscuiti!! **Simplu, cu unt de arahide**...cu gutui :))

Am avut niste gutui foooarte incarcate anul acesta (vedeti pozele de la sfarsitul postarii), asa ca nu am mai stat pe ganduri si am testat reteta de **salam de gutui**.

Se poate pastra mult timp la frigider (doua, chiar trei saptamani) pastrandu-si gustul deosebit si aroma.

## Ingrediente:

- 1 kg gutui, bine coapte
- 250 g zahar

- 250 g nuca
- 50 g stafide
- rom sau esenta de rom
- 150 g biscuiti cu unt
- 2 linguri mari cacao
- nuca de cocos

Sfat: daca inlocuiti biscuitii cu unt cu biscuiti de post (majoritatea biscuitilor Petit Beurre din comert sunt de post), puteti transforma reteta de salam de gutui intr-una de post ☐

### **Mod de preparare:**

Puneti mai intai stafidele (alese si spalate) in rom, pentru minim 30 de minute, sa le cuprinda si sa se umfle.

Spalati gutuile, curatati-le de coaja si taiati-le cubulete. Puneti-le la fiert timp de aprox. 35 de minute in atata apa cat sa nu treaca peste ele. Adaugati apoi zaharul si mai lasati pe foc inca 1 ora. Amestecati din cand in cand.

Adaugati nucile taiate marunt cu cutitul (daca vreti le puteti macina) si stafidele scurse si mai lasati la fiert cca. 40 de minute sau chiar 1 ora. Compozitia trebuie sa le „lege” bine. Amestecati des in ultimele 20 de minute, ca sa nu se prinda.

Cand s-a racit, se adauga 100 g biscuiti pisati si 50 g biscuiti rupti in bucati mai mari, cacaua si cateva picaturi de esenta de rom si se amesteca totul foarte bine.

Se aseaza compozitia pe o folie alimentara transparenta sau pe o hartie de copt, umezita usor. Se ruleaza ca un salam si se pune la frigider pentru minim 5-6 ore (ideal ar fi sa stea peste noapte).

Inainte de servire, se tavaleste prin nuca de cocos si se feliaza. E foarte aromat si bun!!! Dupa cateva zile, e chiar si mai bun!



Vedetele retetei □

...surprinse de la inceput, verzi:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

...pana la sfarsit, coapte:





Am avut multe gutui frumoase si mari anul asta, pacat doar ca din cauza greutatii nu prea rezistau sa stea atarnate in copac...

Astea sunt ultimele gutui din gradina noastra (mai am, dar sunt toate picate pe jos ☹ )



*Laura Sava*