

Slaný karamel



Obtížnost:

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 10

660 kalorií , 0 g cukrů , 73 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Baara

Odkaz: <https://srecepty.cz/slany-karamel>

Příprava

Slaný karamel - jednou ochutnáte a jste lapeni. Závislost na celý život. Pokud jej znáte, tak víte, že již při vyslovení kouzelného spojení "slaný karamel" okamžitě ucítíte jeho netradiční lahodnou chuť na jazyku a začnou se vám sbíhat sliny. Slaný karamel je něco, čemu se rozhodně vyplatí udělat místo v ledničce a natrvalo ho tam ubytovat. Cukr nasypete do hrnce se silným dnem a pomalu nechte rozpustit a zkaramelizovat. Přidejte máslo - pozor trošku to pění a prská. Poté přilejeme smetanu, zde bude reakce také bouřlivá tak buďte opatrní. Jakmile se vše spojí, minutu povařte, vmíchejte sůl a vlejte do čisté sklenice. Nechejte vychladnout. Ochutnejte a pozor, nesnězte to všechno. Bude se vám hodit na bohaté sobotní snídani nebo jako jedlý dárek.



Ingredience

- ✓ 200 g cukru krupice
- ✓ 90 g másla
- ✓ 120 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 lžička soli

Kategorie

Rychlovka, Dezert, Cukroví