

Pražené mandle

20–30 Min

Príprava

1 Cukor, vodu, vanilkový cukor a korenie priveďte do varu na panvici s vysokými stenami alebo v hrnci. Občas premiešajte, aby sa cukor úplne rozpustil.

2 Pridajte mandle a premiešajte ich s cukrovou zmesou tak, aby boli rovnomerne obalené po celom povrchu. Po chvíli sa matná vrstva cukru odlúpne a cukor skaramelizuje. Tento proces môže trvať až 8 minút.

NÁPOVEDA: Pozor: Nenechajte príliš stmavnúť, inak bude mať karamel horkú chuť.

3 Mandle rozložte na pripravený papier na pečenie. Nechajte úplne vychladnúť. Aby sa mandle neprilepili, potrite papier na pečenie trochou oleja.

NÁPOVEDA: Ak chcete pražené orechy neobvykle obmieňať, experimentujte s čili, zázvorovým práškom alebo amarettom. Určite stojí za vyskúšanie!

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

120 g	Cukor
100 ml	Voda
200 g	Lúpané mandle
1 ks	Vanilkový cukor Bourbon
0.5 ČL	Škorica mletá
1 štipka	Kardamóm mletý
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná