

Arašídy v karamelu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- nesolené arašídy 100 g
- cukr krupice 100 g
- voda 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukr rozpustíme ve vodě, dáme na pánev s nepřilnavým povrchem a přidáme arašídy. Dáme nad oheň a necháme vodu odpařit. Pořád mícháme. Když cukr začne karamelizovat a obalí arašídy, stáhneme z ohně.

V míchání nepolevujeme, aby se arašídy neslepily nebo nepřilepily k pánvi. Když arašídy trochu zchladnou (ne úplně), vrátíme nad oheň a mícháme a zahříváme, než karamel dostane zlatavou barvu.