

Javorové mandle obalené v semínkách

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Mandle natural ve slupce 500 g
- Javorový sirup 125 ml
- Sezamová semínka 2 lžíce
- Drcené sušené chilli 1 lžička
- Pálivá paprika 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mandle, sirup, semínka, chilli, papriku a sůl smíchejte v míse. Rozpalte velkou pánev, přendejte do ní mandlovou směs a za občasného míchání opečte 6–7 minut. Mandle by měly být opečené dozlatova a směs lepivá. Zároveň dávejte pozor, abyste mandle nespálili dočerna. Pak je přendejte na plech vyložený pečícím papírem a nechte zcela zchladnout. Podávejte spolu s olivami, sýry a salámy jako začátek silvestrovského pohoštění.