

Hriatô

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cukr krystal 2 lžíce
- Převařená voda 1 ks
- Uzená slanina 100 g
- Slivovice 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

V menší pánvičce upražíme cukr na karamel, do блeděhněda. V jiné pánvičce vyškvaříme na malé kostičky nakrájenou slaninu. Když je karamel upražený, vlejeme do něj trochu horké převařené vody, necháme rozvařit a vlejeme do rozškvařené slaniny.

Převaříme, přidáme slivovici, přivedeme k varu a zapálíme. Ihned zakryjeme pokličkou a horké podáváme v malých skleničkách. Skleničky obtočíme ubrouskem tak, aby se daly chytit do ruky. Pije se horké.