

Karamel

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- potravinářské barvivo 2 kapka
- voda 2 lžička
- cukr 0.5 hrnek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do kastrůlku dáme 1/2 hrnku cukru a 2 lžičky vody. Dáme vařit za stálého míchání, aby se nám karamel nepřipálil. Až obsah kastrůlku vytvoří sirup, máme karamel hotový.

Podle potřeby můžeme karamel dobarvit potravinářským barvivem (stačí malé množství).

Karamel podáváme studený na okrasu, teplý na polevu. Hodí se k přípravě moučníků, dezertů, cukroví, pohárů apod.