

Domácí karamelky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 hrnek	krupicový cukr
6 lžíce	máslo
1/2 hrnek	smetana ke šlehání
1/2 lžičky	mořská sůl



Postup přípravy

Do hlubšího kastrolu na sporáku si nasypeme cukr a začneme jej pomalu rozechřívát nad ohněm. Stále mícháme, aby se nám nepřipálil. Do rozpuštěného cukru zlato-hnědé barvy přidáme máslo a stále mícháme. Necháme znova zbarvit zlato-hnědé a odstavíme z ohně. Poté pomalu přilijeme ohřátou smetanu a pečlivě smícháme a spojíme. Vzniklou karamelovou hmotu nalijeme do máslem vymazané nádoby, posypeme mořskou solí a necháme tuhnout při pokojové teplotě. Než hmota ztuhne úplně, nakrájíme ji na malé úhledné karamelky (krychličky či kvádříky) – nejlépe to jde nožem namočeným do studené vody .