

Domácí popcorn se slaným karamellem

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 lžíce	máslo (na popcorn)
1 lžíce	olej
100 g	kukuřičná zrna
1 lžíce	sůl
200 g	cukr krupice
100 ml	voda
1 lžíce	máslo (na karamel)



Postup přípravy

V hrnci rozejdeme lžici másla s olejem. Chceme, aby máslo začalo bublat. Poté přisypeme kukuřici a důkladně promícháme, aby se všechna zrna obalila v másle a oleji. Přiklopíme a necháme pukat. Po chvíli s hrncem zatřeseeme, abychom se ujistili, že všechny zrna již pukla. Jakmile již v hrnci neslyšíme praskání, můžeme odklopit a popcorn vysypat do větší misky. Přidáme lžici soli a promícháme. Odstavíme stranou a připravíme si karamel: Do hrnce vsypeme cukr a zalijeme vodou. Hrnecem pouze zahýbáme tak, aby voda pokryla cukr, a necháme rozpouštět. Jakmile má směs zlatohnědou karamelovou barvu, vypneme a přimícháme lžici másla. Takto připravený karamel nalijeme na popcorn, promícháme a poté vysypeme na plech vyložený pečicím papírem, rovnoměrně rozprostřeme a necháme pár minut vychladnout. Popcorn následně pouze pomocí prstů rozdrolíme do mísy a máme hotovo.