
Migdały w cukrze

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2023 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

250 g migdałow,

500 g cukru,

1 łyżeczka cynamonu,

woda.

1. Migdały zalac wrzątkiem. Po 10 min osaczyc na sicie. Ostudzic i obrac ze skorek.
2. Do garnka wlac 2 łyżki wody, wsypac cukier i cynamon. Dobrze wymieszac. Dodac migdały.
3. Postawic garnek na malym ogniu. Mieszac cukier z migdalami uwazajac, by sie nie przypalil. Gdy cukier obeschnie i zacznie oblepiac migdały, zdjac garnek z ognia.
4. Gorace migdały wysypac na talerz. Palcami rozdzielic te, ktore sie zlepily. Ponownie wsypac do garnka, postawic na ogniu i mieszac tak dlugo, az cukier nabierze brazowego koloru.
5. Migdały wysypac na talerz i podawac zimne.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)