



JERNEJ KITCHEN

NAJBOLJŠA SLANA KARAMELA

Slana karamela je najboljši gost preliv. Enostaven recept, pripravljen iz petih preprostih sestavin, v samo nekaj minutah. Odlična za vrsto sladic.

ZA 1 KOZAREC (300 ML)
PRIPRAVA: 10 MINUT

SLANA KARAMELA

200 g sladkorja

60 g masla

170 g sladke smetane, sobne temperature

7 g morske soli

1/2 žličke limoninega soka

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kozica

ogenjavna lopatka ali kovinska žlica

SLADKOR RAZTOPIMO

V kozico damo sladkor in pristavimo na srednje močan oziroma zmeren ogenj. Kuhamo 6 - 8 minut, da se sladkor raztopi. Sladkorja ne mešamo, občasno le s krožnimi gibi kozico rahlo zavrtimo nad ognjem ali indukcijsko ploščo, da se sladkor enakomerno raztopi.

NASVET

[Priporočava uporabo ponve z dvojnim, debelim dnom.](#)

DODAMO MASLO

Ko je sladkor raztopljen in nastane temna karamela, kozico odstavimo z ognja in previdno dodamo na kocke narezano maslo ter na hitro premešamo, da se maslo raztopi. Kozico postavimo na zmeren ogenj in med rednim mešanjem z ognjevarno lopatko ali kovinsko žlico mešamo, da se sladkor in maslo povežeta, približno minuto.

NAJBOLJŠA SLANA KARAMELA

Kozico damo na šibek ogenj. Previdno in počasi med rednim mešanjem z ognjevarno lopatko ali kovinsko žlico vlijemo v kozico sladko smetano. Mešamo, da se sestavine povežejo in počakamo, da mešanica zavre. Ko zavre, odstravimo z ognja in v karamelo vmešamo sol in limonin sok. Karamelo prestavimo v poljuben steklen kozarec in pustimo, da se ohladi na sobno temperaturo, nato jo hranimo v hladilniku do tri mesece. V hladilniku se bo karamela strdila, tako da jo segrejemo v kozici ali v mikrovalovni pečici preden jo želimo postreči.