



KRWAWY POPCORN miodowekrolestwo.com

Składniki na krwawy sos karmelowy:

- 100 ml śmietany kremówki,
- 50 ml mleka,
- 200 g cukru,
- 60 g masła,
- szczyta soli,
- czerwony barwnik spożywczy i odrobina niebieskiego (opcjonalnie).

Wykonanie:

1. Do rondelka wsyp cukier i podgrzewaj go, aż zacznie się rozpuszczać. Możesz mieszać cukier drewnianą łyżką, jeśli używasz małego rondla.
2. Kiedy cukier się rozpuści i przybierze złocisto-brązowy kolor, dodaj masło oraz sól i całość energicznie wymieszaj.
3. Gdy składniki się połączą, dolewaj stopniowo mleko ze śmietaną do sosu. Pamiętaj o mieszaniu! Jeśli cukier skryształizuje się w grudki, nie przejmuj się, tylko nadal podgrzewaj sos, cały czas mieszając, a wkrótce stanie się płynny.
4. Na koniec wmieszaj czerwony barwnik do uzyskania pożądanego koloru. Jeśli chcesz aby sos był ciemnoczerwony - możesz dodać kilka kropelek niebieskiego barwnika. Poczekaj, aż sos nieco wystygnie, a wtedy stanie się jeszcze gęstszy i będzie można nim oblać popcorn.

Dodatkowo:

- 200 g ziaren kukurydzy (lub więcej),
- olej rzepakowy,
- sól.

Wykonanie:

1. Na dno garnka wlej odrobinę oleju i podgrzej go delikatnie.
2. Wsyp ziarna kukurydzy w takiej ilości, aby zakryły dno garnka i przykryj całość pokrywką.
3. Podgrzewaj kukurydżę na małym ogniu do momentu, aż ziarenka przestaną strzelać. W czasie podgrzewania warto raz na jakiś czas potrząsnąć garnkiem, aby mieć pewność że wszystkie ziarenka równomiernie się nagrzały. Przełóż gotowy popcorn do miski i powtórz czynność, aż uprażysz wszystkie ziarenka.
4. Dosól popcorn do smaku i polej krwawym sosem karmelowym.