

# Ušćereni pikantni orašasti plodovi



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

150 g Garden Good kikirikija  
150 g Garden Good badema  
100 g Garden Good oraha  
75 g Garden Good bućinih sjemenki  
sol  
¼¼etvrtina žličice papra  
¼¼etvrtina žličice dimljene paprike  
¼¼etvrtina žličice kajenskog papra  
**Za sirup:**

100 g smeđeg šećera  
20 g K Plus maslaca  
30 ml piva (uz kojeg ćete grickati orašaste plodove)  
30 ml vode

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte sve sastojke za sirup u posudi te ih stavite na srednju vatru. Kuhajte 2 minute dok se šećer i maslac nisu otopili.

U posudi izmiješajte sve orašaste plodove, posolite s nekoliko prstohvata soli pa dodajte začine. Sirup prelijte preko plodova i dobro promiješajte.

Premjestite u jednom sloju na pleh koji ste obložili papirom za pećenje. Pecite 10 minuta na 180°C. Izvadite iz pećnice i miješajte minutu dok se plodovi ne oblože sirupom koji se skupio na dnu. Vratite u pećnicu na dodatnih 5 minuta.

Servirajte ohlađeno kao grickalicu uz pivo.