

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 oraħa
75 g Garden Good bućiniħ sjemenci
sol
¼ćetvrtina žlićice papra
¼ćetvrtina žlićice dimljene paprike
¼ćetvrtina žlićice 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 pleħ 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.