



KARAMELOVÝ POPCORN NA RANDE

Jen si to představte. Sedíte vedle kluka, který vás pozval na rande a slíbil vám děsivou zábavu. Je tma. Možná je místnost hezky osvětlená, v dále se ozve strašlivé zahřmění a nastolí dokonale pochmurnou atmosféru. A on najednou pustí tu nejděsivější věc, jakou jste kdy viděli: film o optimistické právničce, z kterého přímo stříká růžová. Hrůzou vykulíte oči a sevřete svou misku s popcornem jako o život. Tuhle laskominu rozhodně budete chtít sníst do posledního kousku.

Počet porcí: pro 6 až 8 lidí | Příprava: 15 až 20 minut | Pečení: 1 hodina

65 gramů hotového popcornu
220 gramů hnědého cukru
125 gramů másla
80 mililitrů
kukuřičného sirupu
½ čajové lžičky soli
½ čajové lžičky jedlé sody
1 čajová lžička
vanilkového extraktu

1. Předehřejte troubu na 120 °C a vyložte velký plech papírem na pečení.
2. Rovnoměrně popcorn rozložte na připravený plech.
3. Ve středně velkém kastrolu smíchejte hnědý cukr, máslo, kukuřičný sirup a sůl. Za stálého míchání vařte při střední teplotě a přiveďte k varu.
4. Za občasného míchání směs dalších 5 minut vařte.
5. Sundejte kastrol z plotýnky a vmíchejte do směsi jedlou sodu a vanilkový extrakt. Směs vypění.
6. Přelijte popcorn karamelovou omáčkou a opatrně promíchejte, aby se v ní popcorn obalil.
7. Pečte karamelový popcorn v troubě 1 hodinu a každých 15 minut zamíchejte.
8. Vyndejte plech z trouby a nechte karamelový popcorn úplně vychladnout.
9. Jakmile karamelový popcorn vychladne, rozlámejte ho na menší kousky a podávejte.

