

Czym doprawić popcorn?



# Opis wskazówki

Zmień smak swojego popcornu dzięki przyprawom.

Popcorn to jedna z tych przekąsek, bez których nie wyobrażamy sobie spotkań ze znajomymi, wspólnego oglądania meczów czy filmów. Nie zawsze musi być jednak ten sam, tradycyjny popcorn. Wystarczy kilka dodatków, by nadać mu nowy smak.

Popcorn na ostro z przyprawami

Przygotowany popcorn dopraw kolejno solą, kminkiem, szczyptą ostrej mielonej papryki i roztartych ziół. Całość wymieszaj.

Popcorn na słodko

Na dużej patelni roztop 125 g masła, 2 duże łyżki miodu i 2/3 szklanki cukru. Pamiętaj, by cały czas mieszać składniki. Gdy na powierzchni pojawią się bąbelki zmniejsz ogień i gotuj, jednak już bez mieszania. Gdy masa nabierze złocistego koloru, dodaj łyżeczkę sody. Gorący syrop wylej na przygotowany wcześniej popcorn i dokładnie wymieszaj. Odczekaj aż karmel zaschnie.

Tradycyjnie czyli z masłem i solą

W rondelku roztop 2 łyżki masła. Dodaj do niego ½ łyżeczki soli. Przesyp popcorn do dużej miski i dokładnie wymieszaj z masłem.