

Cynamonowe śliweczki w karmelu Rozkosnego

- śliwki, 500g
- kwaśna śmietana, 1.5 szklanki
- miód, 2 łyżki
- cynamon, 0.5 łyżeczki
- orzechy laskowe, 0.5 szklanki
- cukier, 0.5 szklanki
- ocet jabłkowy, 2 łyżki
- olej rzepakowy

Kwaśną śmietanę umieścić na gęstym sitku nad miską i wstawić do lodówki do odsączenia na 30min – 12 hprzed podaniem. Śliwki przekrój na pół, pozbądź się pestek. Orzechy laskowe można zblanszować – uprażyć na patelni i zetrzeć skórkę ręcznikiem papierowym.

Wysmarować oliwą mały arkusz papieru do pieczenia. Podrzać miód na małej patelni aż zawrze, dodać orzechy laskowe i 0.25 łyżeczki soli. Smażyć 3 minuty. Przełożyć je na natłuszczony papier do pieczenia. Posiekać grubo gdy zupełnie wystygą.

Cukier do średniego garnka, 2 łyżki wody i gotować na średnim ~5min, aż karmel będzie ciemnobursztynowy. Powoli dolewać ocet, następnie śliwki i cynamon. Duś 5min mieszając aż śliwki zmiękną i puszczą sok. Podawać z olejem rzepakowym, z jakiegoś powodu.