

Caju dulce-picant

(timp de gatire: 20 de minute)

Rezulta: 1 cana

Ingrediente:

250g Caju crud
50g ulei de floarea-soarelui
80g miere
1 lg sos de soia
½ lgt fulgi de ardei iute,
maruntiti
1 lgt piper cayenne
3g sare
1 lg zahar alb

Instructiuni:

- Preincalzeste cuptorul la 180C.
- Intr-un bol mare, amesteca uleiul, mierea, sosul de soia si fulgii de ardei iute. Adauga caju-ul si amesteca pana se omogenizeaza bine.
- Pune amestecul intr-o tava de copt, peste o hartie de copt. Pune tava in cuptor si lasa caju-ul sa se coaca timp de 20 de minute.
- Intre timp, intr-un bol mic amesteca piperul cayenne, sarea si zaharul.
- Dupa coacere, cat timp este inca cald si lipicios, transfera caju-ul intr-un bol incapator. Presara peste caju amestecul de mai sus (cayenne, sare si zahar).
- Lasa-l la racit inainte sa-l transferi intr-o caserola cu capac etans.
- Depoziteaza caserola la temperatura camerei, pana la 2 saptamani.