





Pestki dyni w karmelu

 Skoter

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 8 porcji

Składniki:

pestki dyni - 1 szklanka
miód - 1 łyżka
masło klarowane - 1 łyżka

cukier - 1 łyżka
kurkuma - 1/2 łyżeczka
papryka słodka - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Włożyć do garnka lub na patelnię podane składniki bez pestek.

KROK 2: Rozpuścić składniki, dodać pestki. Gotować około 3 minuty, cały czas mieszać.

KROK 3: Wyłożyć pestki na papier do pieczenia i pozostawić do wyschnięcia.

KROK 4: Rozerwać większe kawałki, złożyć do salaterki.