



Sviesta popkorns



Nepieciešams

3 ēdamkarotes kokosriekstu eļļas vai augstvērtīgas olīveļļas
1/3 glāzes kvalitatīvu popkorna graudiņu
1 ēdamkarote sviesta (pēc izvēles)
Sāls pēc garšas

Papildinājumi (pēc izvēles)

Kūpinātā paprika
Uztura raugs
Kajēnas pipari vai čili pulveris
Karija pulveris
Rīvets Parmas siers

Pagatavošana

1. Katlā (apm. 3 l tilpuma) uz vidēji augstas uguns sakarsē eļļu. Ja izmanto kokosriekstu eļļu, ļauj tai pilnībā izkust.
2. Pārbaudi temperatūru.
Iemet 3–4 kukurūzas graudiņus un pagaidi, līdz tie izsprāgst.
3. Kad pārbaudes graudiņi ir izsprāguši, pievieno atlikušos popkorna graudiņus vienmērīgā slānī.
4. Uzliec vāku, noņem katlu no uguns un saskaiti līdz 30. Tas ļauj visiem graudiņiem uzsilt līdz gandrīz sprāgšanas temperatūrai, lai, atgriežot katlu uz plīts, tie visi sprāgtu gandrīz vienlaicīgi.
5. Popkorns sāks sprāgt pēc dažām sekundēm — tad viegli krati katlu uz priekšu un atpakaļ, lai graudiņi nepiedegtu.
6. Kad sprādzieni paliek reti (starp sprādzieniem paiet vairākas sekundes), noņem katlu no plīts un nekavējoties ieber popkornu plašā bļodā.
7. Ja vēlies, izkausē sviestu karstajā, tukšajā katlā un pārlej to popkornam. Pārkaisi ar sāli un samaisi.

Padomi un variācijas

1. Lai popkorns būtu īpaši aromātisks, izmēģini to ar kūpinātu papriku, uztura raugu, čili pulveri vai rīvētu Parmas sieru.
2. Popkorna cepšanai vienmēr izmanto katlu ar biezu apakšu, lai siltums sadalītos vienmērīgi.
3. Ja vēlies mazāk taukainu variantu, izlaid sviestu un izmanto tikai eļļu.