

# Polewa karmelowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**do lodów, naleśników, musów, owoców**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- cukier - 20 dag
- woda - 220 ml
- masło - 5 łyżka(i)
- śmietana 30% - 75 ml
- aromat waniliowy - kilka kropel

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Cukier wsypać do rondla, mieszając lekko zarumienić na małym ogniu. Wlać połowę wody, dokładnie wymieszać. Gdy cukier zacznie się rozpuszczać wlać pozostałą wodę. Gotować nie przerywając mieszania, aż cukier całkowicie się rozpuści, a syrop zgęstnieje. Rondelek zdjąć z ognia. Dodać miękkie masło, delikatnie wymieszać. Rondelek postawić na małym ogniu, zagotować mieszając. Zdjąć z ognia. Gdy polewa lekko przestygnie dodać śmietanę i kilka kropel aromatu waniliowego