

КОЗИНАК ПО- ГРУЗИНСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ядра грецких орехов – 300 г
мёд – 200 г
сахарная пудра – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В первую очередь нужно подсушить орехи. Всыпать ядра на сухую сковороду и слегка поджарить на слабом огне, регулярно помешивая



ОРЕХИ СЛЕГКА ОСТУДИТЬ .ОЧИСТИТЬ
ЯДРА ОТ ШКУРКИ И НАРЕЗАТЬ.



МЁД ВЛИТЬ В ЧИСТУЮ СКОВОРОДУ И УВАРИТЬ ,ТАК
ЧТОБЫ КАПЛЯ НЕ РАСТЕКАЛАСЬ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ.
ВАРИМ НА СЛАБОМ ОГНЕ В 4 ПРИЁМА ПОСТОЯННО
ПОМЕШИВАЯ. ПОСЛЕ СКОВОРОДУ СТАВИМ НА ОГОНЬ
ЕЩЕ МЕНЬШЕ И ДОБАВЛЯЕМ САХАРНУЮ ПУДРУ
МЕШАЕМ ПОКА ОНА ПОЛНОСТЬЮ НЕ РАСТВОРИТСЯ.



КОГДА СИРОП БУДЕТ ГОТОВ ЗАСЫПАЕМ В
НЕГО ОРЕХИ И НЕПРЕРЫВНО
РАЗМЕШИВАЕМ ДЕРЕВЯННОЙ ЛОЖКОЙ .
ОРЕХИ ДОЛЖНЫ ПРОПИТАТЬСЯ МЁДОМ И
ПРОГРЕТЬСЯ .



В КОНЦЕ ПОЛУЧЕННУЮ МАССУ
РАСКАТЫВАЕМ СКАЛКОЙ СМОЧЕННОЙ
ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ И НАРЕЗАЕМ НА
КУСКИ В ФОРМЕ РОМБИКА

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ !**