Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Томаты конфи или помидоры черри в карамели от Константина Вагу

21 декабря 2012 20:07 · https://open-cook.ru/recipes/tomaty-konfi-ili-pomidory-cherri-v-karameli-ot-konstantina-vagu



Кто хочет интересной закусочки? Помидорки черри в карамели идеально подходят к рыбе и мясу, прекрасно подойдут и к холодной мясной закуске, если доживут. Потому что если они стоят на столе в ожидании своей очереди, руки так и тянутся в их сторону. Красивые, блестящие и необыкновенно вкусные. Мы такое кушали первый раз в жизни, но я явно не в последний.

Для Томатов Конфи понадобится:

- 250-300 гр помидорок Черри

- 20 гр сливочного масла
- 20 гр меда
- 2 ст.л. бальзамического уксуса для кислинки

Разогреваем сковороду и отправляем на нее кусочек масла и помидоры.



И мед.



Обжариваем помидорки и любуемся образованием карамели, не забываем их помешивать.



Когда смесь масла и меда станет коричневой и тягучей, добавляем бальзамический уксус.



Готовим помидорки до их блеска и выкладываем на тарелку.



Желаем вам приятного аппетита!

