

Pieczone kasztany jadalne



EWELINA38



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasztany jadalne 1 kg

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Kupując kasztany należy zwrócić uwagę aby były dorodne: ciemne, błyszczące i bez zapadających się boków. Unikniemy wówczas kupienia nadpleśniałych.
- KROK 2** Nacinamy je nożem z ostrym zakończeniem "na krzyż" od ostrego końca kasztana do podstawy i układamy na blaszce.
- KROK 3** Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 200 - 220 stopni i umieszczamy w nim blaszkę z kasztanami, pieczemy ok. 20 min. W połowie pieczenia należy wstrząsnąć blaszką, tak aby kasztany poodwracały się na drugą stronę.
- KROK 4** Kasztany podawać w łupinach, które usuwa się wraz ze znajdującymi się pod nimi skórkami rozłamując łupinki w miejscu ich nacięcia. Prawidłowo upieczone powinny mieć złotawy kolor, w środku być miękkie a na zewnątrz lekko chrupiące. Podawać z solą.

Jest wiele przepisów na wykorzystanie kasztanów w kuchni, a pieczenie jest najprostszym i najszybszym sposobem na ich przyrządzenie.

Polecam, są pyszne :)