

---

# Kasztany w syropie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2104 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 35 min.

400 g obranych kasztanow jadalnych,

120 g cukru,

1 lyzeczka przyprawy "5 zapachow" (przepis rozdzial "ogolny"),

sok z 1 cytryny,

2 lyzeczki sherry,

1200 ml wody.

1. Kasztany umiescic w rondelku o pojemnosci ok. 2l. Zalac zimna woda, dodac przyprawe "5 zapachow", wstawic na ogien i doprowadzic do wrzenia. Po zagotowaniu starannie odszumowac.
2. Dodac cukier, wymieszac i gotowac na wolnym ogniu przez 25 min. Pod koniec gotowania dodac sok z cytryny i sherry.
3. Kasztany nalozyc do glebokich czarek i zalac syropem, w ktorym sie gotowaly.
4. Tak przyrzedzone kasztany mozna podawac zarowno na goraco, jak i na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)