

---

# Kasztany obsmażone (glacées)

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 685 razy.

Wybrać zdrowe kasztany, małym ostrym nożykiem je obrać z łuski, włożyć zaraz w gotującą się wodę, trzymając pod nakryciem 5 minut. Sparzone kasztany wybrać na ściereczkę, obetrzeć silnie, żeby żółta skórka zeszała, potem je włożyć w rondel, zalać lekkim syropem i gotować do miękkości dobre pół godziny. Tymczasem przygotować syrop ?łamany?, maczać każdy kasztan, nadziewając go patyczkiem tak, jak pomarańcze; ustawiać na sicie, aż wyschną.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"