

Peceni kesteni iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **proizvoljne količine** kesteni
- **par kašika** šećera
- **ivoda**

Priprema

Kesten ocistiti, pa zarezati ostrim nožem. Staviti zarezane kesteni u posudu, prelići vodom i dodati par kašika šećera. Ostaviti oko 45 minuta. Pecnicu zagrijati na 250 C. Pleh obložiti papirom za pečenje. Kesten procijediti, staviti u pleh, pa u zagrijanu pecnicu (što bliže gornjem grijacu)!

Peci oko 25 minuta.

Ovako pripremljen kesten jako je ukusan i vrlo lako se guli!

Savet

Da bi izbjegli pokvaren kesten, namočite ih u vodi na 10-tak sati. Sve što "pliva" na površini vode, odstranite! Za duže čuvanje, pitala sam, da se kesten drži u vodi 9 dana (voda se mijenja svaki dan), a zatim dobro posuši na zraku; pa tako pripremljen spremi na hladno, suho mjesto. Trajat će cijelu zimu, bez kvarenja i crvića!