

Peceni kesteni iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- proizvoljne kolicine kestena
- par kašika šecera
- ivoda

Priprema

Kesten ocistiti, pa zarezati oštrim nožem. Staviti zarezane kestene u posudu, prelitи vodom i dodat par kašika šecera. Ostaviti oko 45 minuta. Pecnicu zagrijati na 250 C. Pleh obložiti papirom za pecenje. 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, namoite ih u vodi na 10-tak sati. Sve što "pliva" na površini vode, odstranite! Za duže uvanje, itala 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 crvia!