

Kaštanové pyré

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jedlé kaštany 500 g
- rum 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Plody jedlých kaštanů vaříme asi jednu hodinu ve vodě (vodu nesléváme!)
 2. Postupně uvařené kaštany po pěti až šesti kusech vytáhneme z vody a oloupeme ne od špičky, ale z protilehlé „tupé“ strany
 3. Dobře očištěné kaštany pak vaříme, v původním vývaru z kaštanů, dalších cca 20 minut do změknutí, musíme si dávat pozor, aby se nepřipálily, ale také je nesmíme rozvařit
 4. Kaštany ještě za tepla propasírujeme dlaní přes jemné sítko z umělé hmoty
 5. Do kaštanové kaše přidáme sirup z cukru a vody, který si můžeme připravit již předem (musí být velmi hustý, aby kaštanovou hmotu nerozředil)
 6. Nakonec přidáme rum.
- Je výborné ke zvěřině

Poznámka:

Až budete v obchodě vybírat kaštany pořádně si je prohlédněte, aby nebyly plesnivé. Špatně uskladněné plody jsou totiž k plesnivění velmi náchylné. I doma dlouho ponechané kaštany rychle

vysychají. Zabránit tomu můžeme jen rychlou spotřebou nebo zmrazením vyloupaných a povařených plodů. Kaštany pak rozmrazíme pomalu při pokojové teplotě, čímž získají svoji typickou původní chuť i aróma.