

Karamelizované kaštany

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr 100 g
- zeleninový vývar 200 ml
- kaštany 100 g
- máslo 25 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukr necháme na pánvi zkaramelizovat do světle hnědé barvy.

Do karamelu vložíme oloupané jedlé kaštany, trochu podlijeme vývarem a dusíme. Za občasného podlévání dusíme, dokud kaštany nezměknou a nezůstane jen malé množství krémové karamelové omáčky. Karamelizované kaštany odstavíme z ohně a můžeme zjemnit kouskem chladného čerstvého másla.