Puree z jadalnych kasztanów

H A B I B I

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

kasztany jadalne -

Dodatkowe info:

Najłatwiejszy sposób, do jakiego doszłam metodą prób i błędów, kiedy co tydzień dostawałam pełne wiadro kasztanów prosto z drzewa, czyli ciągle jeszcze w kłujących skorupkach ;)

Koniecznie trzeba zaopatrzyć się w rękawice, które skutecznie ochronią dłonie przed bardzo ostrymi kolcami kasztanów. Ja używałam grubych gumowych rękawic do prac porządkowych, ale nie były one niestety w pełni skuteczne, więc nie polecam!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Można świeże kasztany przesuszyć i poczekać, aż same zaczną pękać, jednak nie jest to konieczne. Spokojnie można zdjąć kłujące łupinki nacinając je na krzyć ostrym nożykiem - na każdym kasztanie są zaznaczone przez naturę 3 lub 4 linie cięcia po przeciwnej stronie ogonka :)

KROK 2: Kiedy wszystkie kasztany są pozbawione zielonej łupiny należy je przebrać, bo często zdarza się, że w środku są 3-4 nasiona, ale tylko 1 lub 2 są ładnie wykształcone i masywne. Reszta jest pusta.

KROK 3: Kasztany umyć, naciąć i wrzucić do garnka z gotującą się wodą, zmniejszyć płomień, nakryć garnek i gotować kilkanaście minut (dotyczy kasztanów świeżych!). Przecedzić.

KROK 4: Kiedy kasztany nieco ostygną, i będzie można bez poparzenia wziąć je do ręki, ostrym nożem zdjąć z każdego twardą łupinkę.

KROK 5: Otrzymane kasztany ciągle posiadają

brązową włochatą łuskę, która jest niezmiernie uciążliwa do obrania - dlatego wystarczy kasztany przecisnąć przez dużą praskę do ziemniaków albo mniejszą do czosnku czy warzyw. Można też ubić na gorąco tłuczkiem do ziemniaków i przetrzeć przez sito.

KROK 6: Tak otrzymane puree przestudzić i zapakować do zamykanych niewielkich pojemników, które będą przechowywane w lodówce ok. tygodnia, a jeśli kasztany mają być zużyte nieco później, pojemniczki można też zapakować do zamrażarki.