

Jáhelník

Vladimíra Šmídová

Ingredience:

- 200 g jáhel
- 2 velká jablka (nebo 4 malá)
- 0,5 litru vody
- 250 ml mléka
- 4 vejce
- sůl
- ½ lžičky mleté skořice
- 100 g rozinek
- 70 g vlašských ořechů
- 3 lžíce medu
- 1 vanilkový cukr
- zakysaná smetana

Postup:

1. jáhly několikrát spaříme horkou vodou v hrnci s pokličkou
2. 20 min vaříme ve vodě a mléce se špetkou soli, oloupeme a nakrájíme jablka na malé kousky
3. k uvařené kaši přidáme žloutky, med, rozinky, skořici a nasekané ořechy
4. vyšleháme sníh s cukrem, přidáme ke kaši a zamícháme
5. vymažeme formu tukem a postupně pokládáme polovinu kaše, vrstvu jablek a polovinu kaše
6. směs pečeme cca 1 hodinu na 140 stupňů (v horkovzdušné troubě na 160)

podáváme studené pokapané zakysanou smetanou

