

JÁHLOVÝ NÁKYP S OVOCEM

Na přípravu potřebujeme:

500 g jáhel

1,5 l mléka

6 lžic třtinového nebo krupicového cukru

vanilkový cukr

špetka soli

1/5 kostky másla

2-3 vejce

skořice

sezónní nebo kompotované ovoce (jablka, švestky, mandarinky, broskve...)

dle chuti možno přidat rozinky a ořechy



POSTUP:

- jáhly 3x propláchneme vařící vodou, nasypeme do osoleného a mírně oslazeného mléka a vaříme asi 15 min
- poté stáhneme a necháme dojít pod pokličkou
- utřeme máslo s cukrem, vanilkovým cukrem, přidáme žloutky a vmícháme do studené jáhlové kaše (nyní můžeme přidat rozinky a ořechy)
- z bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně vmícháme do kaše
- vymažeme pekáč máslem, popř. vysypeme strouhankou
- polovinu hmoty dáme do pekáčku a poklademe ovocem, poté přikryjeme druhou polovinou hmoty
- dáme do trouby a pečeme při 180 °C do růžova (cca ¾ hodiny)
- hotový nákyp podáváme posypaný moučkovým cukrem a můžeme přelít šťávou z kompotu nebo sirupem

DOBROU CHUŤ!