

Jáhlová kaše s pistáciemi

Počet porcí: 1

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Jáhly spaříme třikrát horkou vodou a vsypeme do studeného mléka. Přidáme špetku soli a a za stálého míchání vaříme, dokud nám jáhly neabsorbují všechno mléko. Hrnc odstavíme z plotny a do horké kaše vmícháme lžíci přepuštěného másla. Na talíři ozdobíme nasekanými pistáciemi, hořkou čokoládou a můžeme podávat.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5%** 1 l - 200 g
- **Lagris jáhly 500 g** - 90 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 10 g
- **Pistácie nesolené** - 5 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 20 g

