

Jáhlová kaše s ovocem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Jáhly vsypeme do hrnce a třikrát spaříme horkou vodou (aby ztratily svou hořkost). Spařené jáhly zalijeme mlékem a za stálého míchání vaříme, dokud jáhly nezměknou. Uvařenou jáhlovou kaši osladíme medem, dochutíme skořicí a rozdělíme do čtyř vyšších pohárů. Z třešní a cukru uvaříme omáčku, kterou přelijeme jáhlovou kaši. Servírujeme posypané mandlovými lupínky.

Ingredience

- **Třešně** - 200 g
- **Mandle jádra 200 g** - 20 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 800 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Skořice mletá 40 g** - 3 g
- **Lagris jáhly 500 g** - 200 g
- **Včelí med luční 250 g** - 120 g

