

Jáhlový nákyp s dýní a rozinkami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Jáhly důkladně propláchneme v horké vodě (klidně i vícekrát) a dáme okapat. Do hrnce si nalijeme mléko, dáme jej vařit a přidáme špetku soli. Do rozehrátého mléka vsypeme jáhly a za občasného míchání pozvolna vaříme 15 až 20 minut. Když je z jáhel téměř kaše, nádobu odstavíme a necháme částečně vychladnout. Dužninu z dýně nakrájíme na menší kousky, vložíme do hrnce a podlijeme mírně vodou. Dusíme doměkka, poté přidáme propláchnuté rozinky a med, důkladně promícháme a znovu krátce povaříme. Z vajec oddělíme žloutky od bílků. 2 Žloutky společně s připravenou dýní, medem a rozinkami zamícháme do vychladlé jahelné kaše. Z bílků ušleháme sníh a opatrně vmícháme do směsi. Dáme péct.

Ingredience

- **Dýně Hokkaido** - 500 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 750 g
- **Rozinky** - 80 g
- **Lagris jáhly 500 g** - 300 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 70 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 70 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

