

Jáhlový nákyp



Suroviny – na deset porcí	Množství
cukr krystal	0,200 kg
cukr mletý	0,200 kg
cukr vanilkový	0,500 ks
máslo	0,100 kg
mléko	2,500 l
olej	0,100 ks
jáhly	1 kg
vejce	10 ks
meruňky	2 kg

- Jáhly spaříme horkou vodou a důkladně propláchneme.
- Uvaříme v mléce do měkka.
- Vmícháme cukr, vanilkový cukr, máslo, žloutky a sníh z bílků.
- Vylejeme do vymazaného plechu a upečeme do zlatova.
- Na talíři cukrujeme.
- Ovoce buď přidáme do nákypu, nebo podáváme k hotovému nákypu a varianta pro lidi, kteří mají problém s kousáním, uděláme ovocné pyré.

Poznámky:

- Podobně můžeme připravit i rýžový nebo kuskusový nákyp.

