

## JÁHELNÍK SE ŠVESTKAMI

- jáhly
- mléko
- sůl
- máslo
- švestky
- vejce
- cukr krupice
- cukr vanilkový
- cukr moučka



Postup: Jáhly několikrát spaříme vroucí vodou a uvaříme v osoleném mléce na kaši. Vmícháme máslo. Švestky omyjeme, vypeckujeme, nakrájíme na kousky a přidáme do uvařené kaše. Vejce vyšleháme s krupicovým a vanilkovým cukrem a vmícháme do jáhlové kaše. Rozprostřeme na vymazaný plech a pečeme v konvektomatu 25 minut při 150 °C. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.