

# Jahelník s ovocem a oříšky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

**1443** kalorií , **1 g** cukrů , **58 g** tuků , **52 g** bílkovin

**Autor:** Jakub Vojtěch

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jahelnik-s-ovocem-a-orisky>

## Příprava

Jáhly důkladně vypereme v horké vodě. Nasypeme do osoleného a oslazeného mléka a za stálého míchání vaříme do změknutí jahel. Do horké kaše zamícháme máslo, pokrájené ovoce a ořechy a necháme částečně zchladnout. Pak přidáme žloutky a opatrně vmícháme sníh z bílků. Urovnáme do zapékací misky nebo pekáčku vymazaného máslem a vysypaného hrubou moukou. Zvolna upečeme ve středně vyhřáté troubě. Na talíři pocukrujeme nebo polijeme ovocnou šťávou.

## Ingredience

- 250 g jahel
- 750 ml mléka
- 100 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- sůl
- 4 vejce
- 30 g másla
- 250 g směsi sušeného ovoce a ořechů
- hrubá mouka
- ovocná šťáva

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Návštěva, Moučník