Staročeský jahelník

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

300 g	jáhly
600 ml	mléko
2 ks	vejce
50 g	cukr (popř. med)
100 g	máslo
400 g	jablko
100 g	rozinky
	mletá skořice
	sůl

Postup přípravy

Nejprve si uvaříme jáhlovou kaši: Propláchneme jáhly ve vroucí vodě (alespoň dvakrát), abychom odstranili hořkost. Poté je necháme odležet v chladné vodě a následně uvaříme v osoleném mléce. Připravenou kaši dáme vychladnout. Po vychladnutí přidáme do jáhlové kaše máslo, žloutky a cukr (popř. med). Zamícháme s jablky nastrouhanými nahrubo a přisypeme skořici a rozinky. Trochu cukru si necháme do sněhu, který si ušleháme z bílků. Tuhý sníh vmícháme do kaše. Nyní vymažeme pekáček máslem a vlijeme do něj směs. Vyrovnáme povrch a jahelník pečeme při 180 stupních zhruba 20 až 30 minut. Můžeme ho podávat samotný, nebo se zakysanou smetanou a medem.

Poznámka: *Chutný je také jahelník se švestkami (místo jablek, skořice a rozinek). Některé recepty uvádějí kombinaci obou druhů ovoce.*