

Jáhly se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- jáhly 250 g
- sůl 1 špetka
- mléko 500 ml
- máslo 30 g
- zelí hlávkové 350 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Hlávkové zelí nakrájíme na jemné nudličky, osolíme a dáme na máslo podusit.

Potom je mírně podlijeme a dusíme skoro doměkka.

Jáhly uvaříme v osoleném mléce, měkké smícháme se zelím a dáme do trouby na chvíli zapéct.

Poznámka:

Pokud si potrpíš na masové chutě, můžeš k zelí přimíchat na cibulce orestovanou slaninu.