

# Jáhly s okurkou a česnekem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Jáhly 1 hrnek
- Sterilované okurky 4 ks
- Sójová omáčka 1 lžička
- Česnek 5 stroužek
- Lučina 1 ks

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Jáhly spaříme vařící vodou, zalijeme vařící vodou asi do dvojnásobné výše jahel. Přivedeme k varu a zvolna vaříme. Když jsou jáhly měkké, slijeme případnou přebytečnou vodu a necháme vychladnout. Na masovém mlýnku umeleme studené jáhly, okurky, česnek, promícháme s lučinou nebo žervé. Osolíme. Mažeme na chlebičky a zdobíme na kolečka nakrájenými rajčaty.