

Jáhlová kaše

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Jáhly 4 šálek
- Sůl 1 lžička
- Máslo 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Voda 3 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Propláchnuté jáhly zalijeme 1 l studené vody, přivedeme k varu a vodu slijeme. Opakujeme takto ještě jednou. Pak jáhly zalijeme osolenou studenou vodou se 2 lžicemi másla a uvaříme doměkka. Nakonec vmícháme zbylé máslo a dochutíme solí a osmaženou cibulkou.