

Jahelník mrkvový

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- Jáhly 300 g
- Smetana 250 ml
- Limetka 1 ks
- Cukr - hnědý 100 g
- Mrkev 3 ks
- Tuk 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Jáhly zalijte v kastrolu vodou tak, aby byly potopené, přiveďte k varu, vypněte oheň a nechte zakryté na teple tak dlouho, až se všechna tekutina vsákne. Změklé jáhly přemístěte do mísy, přilijte k nim smetanu či kokosové mléko, limetkovou šťávu a kůru, přidejte cukr a vše promíchejte. Remosku vymažte tukem, přemístěte do ní polovinu jáhel, na ně dejte vrstvu mrkve a překryjte zbylými jáhlami. Povrch pokladte kulatými terčíky limetky, posypte cukrem, zapněte remosku a pečte, až povrch koláče zpevní a cukr na jeho povrchu dozlatova zkaramelizuje.