

Jáhlové šišky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- solamyl 2 lžíce
- vejce 1 ks
- rýžová mouka 150 g
- jáhly 250 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jáhly propláchneme studenou vodou, vložíme do hrnce, zalijeme asi 550 ml vody, osolíme a uvaříme doměkka.

Vychladlé jáhly promícháme s rýžovou moukou, solamylem a solí. Přidáme vejce a ze směsi vypracujeme tužší těsto, ze kterého tvoříme válečky - "šišky".

Jáhlové šišky vaříme zvolna ve větším množství osolené vody tak dlouho, dokud nevyplavou na hladinu.

Jáhlové šišky podáváme jako přílohu k dušenému masu, omáčkám nebo zelenině. Výborně chutnají se špenátem a také se zadělávanou kedlubnou a dušeným masem.

