

Jáhlová kaše se zkaramelizovaným jablkem a Lipánkem tradičním

🕒 15-20 minut

náročnost ●○○○



Naučte děti milovat jáhlovou kaši. S Lipánkem to půjde snadno.

Ingredience

- 180 g Jihočeského polotučného mléka
- 200 g tradičního Lipánka
- 50 g jáhel
- 160 g jablka
- 20 g směsi oříšků
- 20 g medu
- 20 g třtinového cukru
- špetka muškátového oříšku
- 20 g Jihočeského másla

Návod na přípravu:

Jáhly propláchneme a spaříme horkou vodou. Vaříme v Jihočeském mléce, dokud nevznikne kaše. Přidáme med, tradičního Lipánka a promícháme. Jablka nakrájíme na malé kostičky. Na pánvi rozežřejeme Jihočeské máslo a přidáme jablka, cukr a muškátový oříšek. Necháme zkaramelizovat. Do misky dáme kaši, jablka a posypeme nedrcenými oříšky.