

Jáhlové kuličky

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

jáhly - 1 díltekutina - 4 dílyz toho: voda - 3 díly a mléko - 1 dílstrouhaný kokos, rozinky, lžíce medu (není nutný)

Postup

Z jáhel, které propláchneme v cedníku pod horkou vodou, uvaříme kaši - do hrnce vsypeme propláchnuté jáhly a zalijeme 4 díly tekutin (3 vody:1 mléku), přidáme špetku soli. Kaše je uvařena za 15 - 20 minut, občas jemně mícháme, vaříme na mírném ohni - kaše se nám za to odvděčí - nepřipaluje se. Když je dostatečně hustá, přisypeme rovnou do hrnce kokos, popřípadě přidáme med. Vmícháme propláchnuté rozinky, které těsto osladí. Kokosu tolik, aby byla hmota hustá. Pak tvarujeme vlhkýma rukama malé kuličky, které ještě obalujeme v kokosu. Klademe na tácek, po vychladnutí uchováváme v ledničce a rychle sníme.