



Rebarborový jahelník



Druh jídla:



Bezmasá a zeleninová jídla

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny pro 4 osoby

1 lžička Skořice mletá Avokádo

2 vejce
cukr
máslo
200 g sušených švestek
200 g jáhel
200 g rebarbory
1 lžička kardamon mletý

Způsob přípravy

Jáhly dvakrát propláchneme a dáme vařit do cca 600 ml vody do dostatečně velkého hrnce. Mezi tím, co se nám vaří jáhly, si připravíme rebarboru a švestky. Rebarboru očistíme, oloupeme a nakrájíme na malé kousky a dáme na rozehřátou pánev. Rebarboru posypeme cukrem a asi 3 minuty zahříváme, dokud nepustí šťávu. Rebarboru v misce smícháme s kardamonem a skořicí. Švestky nakrájíme na malé kousky.

Uvařené jáhly smícháme se žloutky a podle chuti můžeme dosladit. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a opatrně vmícháme do jáhlí.

Rozehřejeme troubu na 180 °C. Do máslem vymazané zapékací mísy postupně skládáme jáhlovou kaši, rebarboru, švestky, jáhly, rebarboru, švestky, jáhly. Navrh poklademe plátky másla. Pečeme cca 40 minut dozlatova.