

## Jáhlová kaše s borůvkami

- 200 g jáhel
- 1 ¼ l mléka
- 120 g moučkového cukru
- sůl
- 300 – 400 g borůvek
- máslo

Jáhly dvakrát spaříme vařící vodou, necháme odkapat, zalijeme studeným mlékem (nejlépe ve dvouplášťovém hrnci) a přivedeme k varu. Jáhly osolíme, osladíme třetinou dávky cukru a za stálého míchání vaříme, až kaše zhoustne. Kaši rozdělíme na talířky, poklademe rozmačkanými borůvkami podušenými se lžící vody a třetinou moučkového cukru, posypeme zbývajícím cukrem a omastíme rozehřátým máslem.