



# Jáhlový nákyp

URL článku: [magazin/recepty/jahlovy-nakyp\\_\\_s10007x11219.html](http://magazin/recepty/jahlovy-nakyp__s10007x11219.html)

Jáhly jsou tradiční surovinou, která byla v dřívějších dobách naprosto běžnou součástí jídelníčku. V dnešní době je trochu opomíjíme, což je velká škoda. Využití jáhel v kuchyni je opravdu různorodé a můžete je použít jak naslano, tak nasladko. Vyzkoušejte například jáhlový nákyp s jogurtem, který může být skvělou snídaní nebo svačinkou.



Jáhly jsou **oloupaná zrna prosa**, svým tvarem trochu připomínají kuskus. Jedná se o přirozeně **bezlepkovou surovinu**, a proto jsou vhodné i pro ty, kdo mají alergii na lepek nebo trpí celiakií. Pro zpestření jídelníčku bychom na ně ale neměli zapomínat, i když jsme zdraví a lepek tolerujeme.

Jáhly jsou především zdrojem **komplexních sacharidů**, menšího množství **bílkovin** (12 g) a obsahují jen **minimum tuku** (2,5 g). Jáhly jsou také zdrojem řady prospěšných látek, zejména některých **vitaminů** (skupiny B) a

**minerálních látek** (draslíku, hořčíku, zinku a některých dalších).

[Vejce](#) společně s jogurtem dodávají nákypu plnohodnotné bílkoviny, díky čemuž nás nákyp zasytí. Ořechy zase přispějí kvalitními tuky bohatými na nenasycené mastné kyseliny. Banán s rozinkami a čekankovým sirupem zajistí nákypu sladkou chuť a není třeba **přidávat žádný cukr**. Jedná se zkrátka o vyváženou snídani nebo svačinku, kterou určitě stojí za to vyzkoušet!

## Suroviny

jáhly (v suchém stavu)	200 g
banán	300 g
jogurt bílý polotučný	250 g
vejce	3 ks
hrozinky	100 g
mandle mleté	60 g
sirup čekankový	20 g
skořice mletá	1 g
voda	300 ml

## Postup

Jáhly nejprve spaříme vroucí vodou, aby nebyly hořké. Poté je uvaříme do kašovité konzistence (na 200 g jáhel budeme potřebovat asi 750 ml vody). Po uvaření necháme vychladnout. Pokud budou jáhly během chladnutí příliš houstnout, přidáme trochu mléka a zamícháme. Zralé banány si rozmačkáme na kaši a přidáme žlutky, jogurt, rozinky a nasekané mandle, směs dochutíme skořicí a čekankovým sirupem a zamícháme. Přidáme jáhly a promícháme. Z bílků si vyšleháme sníh a opatrně vmícháme do směsi. Směs vlijeme do pekáčku vyloženého pečicím papírem. Pečeme při 180 stupních asi 40 minut.

výživové údaje	na porci na 100g celkem				kritéria	Vím, co jím
				4 porce		
energetická hodnota (kcal)	kcal	519,2	150,4	2077		400-700 kcal/porci
bílkoviny	g	19,8	5,7	79,1	-	
sacharidy	g	75,7	21,9	303	-	
z toho cukry	g	27,4	7,9	109,6	-	
tuky	g	14,6	4,2	58,5	-	
z toho	-	-	-	-	-	
nasycené mastné kyseliny (SFA)	g	3,0	0,9	12,0		≤ 2 g/100 g
transmastné kyseliny (TFA)	g	0	0	0		≤ 15 g/100 g
vláknina	g	12,1	3,5	48,6		≥ 1,2 g/100 g
sůl	g	0,2	0,1	1		≤ 0,875g/100 g

přidaný cukr g 0,2 0,1 0,9 ≤ 3 g/100 g

**Recept prošel hodnocením, odpovídá kritériím programu a byl certifikován logem Víím, co jím (hlavní jídlo).**

---

Copyright © 2022

Víím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)