



Švestkový jáhelník

veganský	Snadné	60 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

700 ml rostlinného rýžového nápoje
 400 g švestek
 200 g jáhel
 75 g mandlí
 50 g tmavého sirupu agáve
 30 g kokosového tuku
 30 g sušeného ovoce
 3 hřebíčky
 2 lžičky mleté skořice
 1 lžička mletého kardamonu
 tuk na potřeni misky

Jak na to?

1. Jáhly spařte vroucí vodou. Jáhly uvařte společně s kořením v rostlinném nápoji. Vařte je na mírném plameni s poodkrytou pokličkou asi 20 minut, poté je přikryté nechte dojít. Hřebíček vyjměte.
2. Do uvařených jáhel vmíchejte nasekané mandle, kokosový tuk, sirup a sušené ovoce. Zapékací misku potřete tukem, rozložte připravenou směs do tenké vrstvy a uhladte její povrch. Nakonec zatlačte vypeckované švestky.
3. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 25 až 30 minut, dokud švestky nepustí šťávu.