

# Třísýrové jáhly



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**2068** kalorií , **0 g** cukrů , **67 g** tuků , **83 g** bílkovin

**Autor:** andrea92

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/trisyrove-jahly>

## Příprava

Jáhly osolíme a zalijeme vroucí vodou - podle návodu na obalu - a uvaříme. Cibulku nakrájíme na malé kousky a osmahneme ji na másle. Uvařené jáhly scedíme a promícháme s cibulkou. Všechny sýry nastrouháme a promícháme s jáhlami. Necháme 5 minut odstát pod pokličkou, aby se sýry teplem roztekly a můžeme podávat.

### ▣ Tip k receptu

Na ozdobu můžeme použít čerstvou petrželku nebo pažitku. Pokud nemáme některý ze sýrů po ruce, můžeme ho nahradit taveným.

## Ingredience

- 400 g jáhel
- 120 g Eidamu
- 1 Hermelín
- 40 g Nivy
- 1 cibule
- 1 lžíce másla
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Hlavní chod