



Domácí sladké mléko s karamellem a pivem na dochucení sousta

Teplý nápoj z mléka a cukru s karamelovým nádechem, doplněný svijanským pivem jako netradiční přísadou do těsta na palačinky.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Nápoj #Teplý #Netradiční

⌚ Příprava 5 min · Vaření 10 min Snadné 👤 2 porce 🔥 180 kcal/porce

Na porci: 0 6 g bílkovin ₴ 20 g sacharidů 0 5 g tuků

Suroviny

	Albert Trvanlivé mléko 3,5% · 1l Potřeba: 400 ml	13,90 Kč 
	Cukr bílý krupice · 1kg Potřeba: 3 lžíce	9,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Svijanský Máz · 0,5l Potřeba: 100 ml	10,90 Kč ↓ Nejnižší cena 

Postup

- 1 Do hrnce nalijte mléko a přidejte cukr.
- 2 Zahřívejte na mírném ohni a míchejte, dokud se cukr nerozpustí a mléko lehce nezhoustne.
- 3 V samostatné misce smíchejte trochu piva s moukou (pokud děláte palačinky) nebo jen přidejte pivo do teplého mléka pro karamelový nádech.
- 4 Podávejte teplé jako nápoj nebo použijte jako základ na palačinkové těsto.

Tip: Pivo dodá nápoji jemnou hořkosladkou chuť, zkuste i s trochou skořice.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

