Krupicová kaše s máslem a křupavými sušenkami

Hřejivá krémová krupicová kaše na mléce s rozpuštěným máslem a drobenkou ze sušenek.

#Snídaně #Snadné #Sladké

Vegetariánské Alergeny: lepek, mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 5 min · Vaření 5 min Střední 2 porce ≈ 148,89 Kč/porce 520 kcal/porce

Na porci: 15 g bílkovin 68 g sacharidů 21 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 35,05 Kč

~~332,79 Kč~~ **297,74 Kč** **-11 %**
za množství použité na 2 porce

Suroviny

Miil Trvanlivé polotučné mléko 1,5% · 1 l
Potřeba: 400 ml
13,90 Kč
Dobrá cena

Labeta Krupicová instantní kaše · 250 g
Potřeba: 100 g
42,90 Kč
Nejnižší cena

Dr. Halíř Máslo · 125 g
Potřeba: 30 g
30,90 Kč
Dobrá cena

Schär Bezlepkové polomáčené sušenky · 150 g
Potřeba: 4 ks
66,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat

Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1 kg
Potřeba: 1 špetka
34,90 Kč

Postup

1. V malém hrnci zahřejte mléko téměř k varu.
2. Za stálého míchání zašlehejte do mléka instantní krupicovou kaši a krátce povařte, až zhoustne.
3. Přidejte polovinu másla a špetku soli, promíchejte a odstavte.
4. Sušenky nahrubo rozdrobte.
5. Kaši rozdělte do misek, na každou dejte kousek zbylého másla a posypte drobenkou ze sušenek.

Tip: Kaši můžete dochutit skořicí nebo podávat s plátky banánu či ovoce.

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