



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

	Mil 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.