

Pšenová kaša s pistáciami

Počet porcií: 1

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Pšeno sparíme trikrát horúcou vodou a vsypeme do studeného mlieka. Pridáme štipku soli a za stáleho miešania varíme, kým nám pšeno neabsorbuje všetko mlieko. Hrniec odstavíme z platne a do horúcej kaše vmiešame lyžicu prepusteného masla. Na tanieri ozdobíme nasekanými pistáciami, horkou čokoládou a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Pistácie nesolené** - 5 g
- **Maslo** - 10 g
- **Pšeno** - 90 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

