

Kasza manna z masłem orzechowym, miodem i herbatnikami.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na kaszę

mleko	3 szklanki
kasza manna	6 lekko kopiastych łyżek
masło orzechowe	4-5 łyżek
miód prawdziwy	2 kopiaste łyżki

Dodatkowo

orzeszki ziemne	5 dag
herbatniki	maślane kilka sztuk
banan	1 mały
sok z cytryny	2 łyżeczki
miód prawdziwy	100 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mleko wlewamy do garnka i zagotowujemy, wsypujemy kaszę manną i energicznie mieszamy, żeby nie było grudek. Gotujemy na małym ogniu do zgęstnienia cały czas kaszę mieszając. Gęstą kaszę zdejmujemy z ognia i lekko studzimy. Następnie do jeszcze ciepłej dodajemy miód prawdziwy i masło orzechowe, następnie mieszamy do dokładnego połączenia się składników.

2. Tak wykonaną kaszę przekładamy do trzech miseczek.

3. Orzechy drobno siekamy i rumienimy lekko na suchej i gorącej patelni. Banany kroimy w grube plasterki i skrapiamy sokiem z cytryny. Herbatniki drobno kruszymy.

4. Na kaszę wsypujemy herbatniki, układamy banany, posypujemy orzeszkami i polewamy miodem.

5. Tak wykonana kasza jest gotowa do podania. Podajemy na ciepło lub na zimno.

6. Smacznego życzę.