

Kasza manna z masłem orzechowym, miodem i herbatnikami.



Autor: **babeczka35**
Przepisów: **165** Ocena: **2202**

 3-4 os.  30 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- Na kaszę:
- 3 szklanki mleka
- 6 lekko kopiastych łyżek kaszy manny
- 4-5 łyżek masła orzechowego
- 2 kopiaste łyżki miodu prawdziwego
- Dodatkowo:
- 5 dag orzeszków ziemnych
- kilka sztuk herbatników maślanych
- 1 mały banan
- sok z cytryny
- miód prawdziwy według uznania

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 misek.
- 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 5. Smacznego życzę.

Rady:

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.
Z przepisu wychodzi 3 spore porcje lub 4 mniejsze.

Twoje notatki do przepisu: