

vispipuuro-kasza manna po fińsku...



Autor: **iza_a**

Przepisów: **565** Ocena: **20831**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500ml wody bądź mleka
- 80 ml kaszy manny
- 150 ml mrożonych jagód
- 3 łyżki cukru
- 1/4 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

- 1 do garnka wlewamy mleko, dodajemy kaszę manną, sól i cukier. Gotujemy od czasu do czasu mieszając do zgęstnienia kaszy manny.
- 2 Wcześniej zmiksowane na gładką masę jagody dodajemy do gotującej się kaszy i jeszcze chwilę zostawiamy na ogniu.
- 3 Studzimy i ubijamy mikserem, aż kaszka zrobi się puszysta.

Twoje notatki do przepisu: