

Chřestové cappuccino podávané s tyčinkou z listového těsta

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- chřestové výhonky 6 ks
- sojové mléko 500 ml
- rostlinný tuk Flora Gold 50 g
- listové těsto 50 g
- sůl 0.5 lžička
- kmín 0.5 lžička
- lněné semínko 0.5 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Chřest oloupeme, odkrojíme zdřevnatělé konce. Chřest podusíme na rostlinném tuku Flora Gold zalijeme sojovou smetanou, osolíme, opepříme a uvaříme do měkka. Poté rozmixujeme dohladka. Nalijeme do skleněného hrnečku na kávu a podáváme s listovou tyčinkou.

Listová tyčinka – listové těsto nařežeme na proužky, potřeme vejcem posypeme hrubou solí, kmínem a lněným semínkem. Pečeme na 180°dozlatova.