

Krupičná ovesno-pohanková kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 500 ml
- dětská krupička 75 g
- ovesné vločky 120 g
- spařená pohanka 30 g
- dle chuti med nebo cukr 1 ks
- dle chuti kakao nebo čokoláda 1 ks
- dle chuti skořice 1 ks
- dle chuti máslo 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko nalejeme do hrnce a po zhruba třech minutách postupně za stálého míchání přidáme krupici. Až nám kaše zhoustne, přidáme namočené ovesné vločky a pohanku, která se ve vařící vodě pařila cca 10 minut. Pořád mícháme.

Po uvaření dochutíme kaši medem, moučkovým cukrem, kakaem či skořicí. Můžeme přidat i trochu másla.