

## *Krem od rogaca sa mirisom kardamona*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 40 g pecenih lešnika
- 40 g mlevenog rogaca
- 1 dl sojinog mleka
- 1/ kafene kašičice kardamona
- 1 puna kašika meda

### **Priprema**

Lešnike blago ispeci u rerni, oljuštiti i samleti u secku. Sojino mleko zagrejati i umešati rogac. Kuvati par minuta da se lepo sjedini.

Kada se prohladi, preliti preko samlevenih lešnika. Dodati kardamon i med. Ako se koristi mleveni kardamon, dovoljno je sipati 1/4 kafene kašike, a ako su mahune, otvoriti ih i unutrašnjost izdrobiti, kako bi pustile punu aromu, ili samleti u mlinu za biber. Miksirati oko 2 min.

Služiti uz integralni hleb i kaficu ili šolju mleka. Prijatno!