

Kaša (2)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike**ovsenih pahuljica
- **1 kašik**arazenih pahuljica
- **1 kašik**speltinih pahuljica
- **1 kašik**pahuljica od prosa
- **2 kašike**kornfleksa
- **3 kašice**meda
- **3 kašike**suvog groža
- **nekoliko**suvih kajsija
- **nekoliko**jezgra oraha
- **3 kašike**malina
- **300 ml**jogurta
- **300 ml**vode

Priprema

Ovsene, ražene, speltine i pahuljice od prosa staviti u šerpicu i usuti vodu. Na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje kuvati da pahuljice omekšaju, ali da voda ne uvri skroz. Skloniti sa ringle, umesati kornfleks i ostaviti nekoliko minuta da odstoji.

U 3 cinije sipati po kasiku suvog groža, iseci po jednu ili dve suve kajsije, preko staviti toplu kasu, promešati. Kad se prohladi, u svaku ciniju staviti po kašičicu meda, promešati, usuti po 100 ml jogurta i odozgo staviti po kašiku malina i po koje jezgro oraha. Prijatno!

Savet