Pohanková kaše, smažené listové těsto se skořicí, lesní ovoce v medu

Recepty

Dezerty

Pro každý den

30 min

4



2.9

2139

Budete potřebovat

Pohanka	200 g
Smetana	1 kelímek
Mléko	3 dcl
Cukr moučka	100 g
Skořice	
Maliny	50 g

Ostružiny	50 g
Listové těsto	300 g
Med	100 g
Máslo	1 lžíce

Příprava receptu

Pohanku uvaříme v mléce a přidáme smetanu a máslo. Ochutíme pouze cukrem a necháme odležet. Listové těsto nakrájíme na nudle a usmažíme v oleji do křupava. Pak těsto bohatě obalíme v cukru a skořici. Maliny a ostružiny vložíme do horkého medu a hned podáváme s kaší, aby ovoce zůstalo celé.
Pokud chcete dezert ozvláštnit a zkusit něco méně tradičního, můžete pohanku posypat naklíčeným libečkem.



Skořice cejlonská mletá