

Pohanková kaše se skořicí

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pohanku vsypeme do osoleného vroucího mléka, dobře promícháme. Odstavíme z ohně a necháme dojít pod peřinou. Vařením ubývají nejcennější látky. Porce kaše pokapeme máslem a posypeme cukrem a skořicí.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5%** 1 l - 300 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 40 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **Skořice mletá** 40 g - 5 g
- **Lagris pohanka loupaná** 500 g - 200 g

