



Heljdina kaša s grejpom i narančom

🕒 20–30 Min   

Priprema

- 1 Dok heljdu ispirate pod vodom, u tavi prokuhajte malo vode. Ostavite da heljda stoji u toj vodi oko 20 minuta (dok ne omekša).
- 2 Dodajte zobeno mlijeko, cimet i med te dobro promiješajte. Sastružite i jezgru mahune vanilije te stavite u kašu.
- 3 Iscijedite sok od pola naranče i umiješajte u smjesu.
- 4 Narežite naranču i grejp na tanke kriške.
- 5 Kašu od heljde stavite u zdjelu i ukasite voćem, bademima i kokosovim čipsom.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Heljde
130 ml	Zobenog mlijeka
2 jušne žlice	Meda
200 ml	Vode
1 jušna žlica	♦ Cimet mljeveni
1 štapić	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
2 kom	Naranče
1 kom	Grejp
	Bademi
	Kokosov čips

