

Zlatna kaša od zobenih pahuljica s bundevom i jabukama

15–20 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

50 g	Tikve (npr. crveni kuri ili muškatna tikva), pire
100 g	Zobenih pahuljica ili kaše
200 ml	Mlijeka ili biljnog mlijeka
2 kom.	Jabuka
1 kom.	Banane
1 jušna žlica	Tekućeg meda
2 jušne žlice	Zrna kakaa
2 jušne žlice	Oraha
2 jušne žlice	Listića badema
1 jušna žlica	Golden Milk Mješavina Začina
1 prstohvat	Cimet mljeveni

Priprema

1. Tanko naribajte jabuku, zatim vilicom bananu pretvorite u pire te u zdjeli dobro umiješajte u pire od bundeve, mlijeko i kašu. Sad dodajte mješavinu Golden Milk i cimet te još jednom dobro promiješajte.
2. Stavite sve u lonac i neka zakipi. Neka kipi 4 minute na slaboj vatri.
3. Poslužite kašu u zdjeli s komadima druge jabuke, orasima i zrnima kakaa. Zasladite s malo meda.