

Jáhlová kaše s ovocným pyré a jogurtem



1 PORCE



10 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Nomina cereální kaše jáhlová (v suchém stavu)	40
Jahody	60
Jogurt bílý polotučný průměr	100

Postup přípravy

Jáhlovou kaši zalijeme přiměřeným množstvím vroucí vody a necháme odstát. Poté vmícháme jogurt či jogurt podáváme samostatně jako doplněk ke kaši. Omyté jahody (můžeme využít čerstvé či mražené, které předem rozmrazíme) rozmixujeme na pyré a kaši jimi ochutíme. Kaši není třeba nijak sladit a k ochucení stačí ovocné pyré.