

# Sladká pohanková kaše s perníkem a rozinkami

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1,5 l polotučného mléka

strouhaný perník smíchaný se skořicovým nebo vanilkovým cukrem na posypání

rostlinný margarín nebo máslo na omaštění

300 g pohanky

hrst rozinek

sůl

Ingredience::

## Postup

Postup přípravy: Probranou pohanku nasucho opatrně opražíme na hlubší pánvi nebo v hrnci, zalijeme polovinou mléka, osolíme a na mírném ohni vaříme za postupného přilévání zbylého mléka doměkka na kaši asi 40 minut. Asi 15 minut před koncem přisypeme rozinky. Hotové posypeme směsí perníku a skořicového cukru a omastíme margarínem nebo máslem.