



Płatki ryżowe na mleku z owocami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Płatki ryżowe to ekspresowe śniadanie. Z dodatkiem świeżych owoców smakują wyśmienicie. Dodatkowo śniadanie zachwyca swoim kolorem. Przepis jest bardzo prosty w wykonaniu.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

W garnku umieść płatki ryżowe i zalej je mlekiem. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez około 2-3 minuty.

Krok 2

Ugotowane płatki przełóż do miski. Owoce umyj. Truskawki pokrój na połówki, bądź ćwiartki.

Krok 3

Płatki ryżowe podawaj udekorowane owocami oraz listkami mięty. Smacznego!

Składniki

250 ml mleka UHT Łaciate 2%

40 g płatków ryżowych (błyskawicznych)

3 duże truskawki

20 g borówek

20 g malin

kilka listków mięty