



## Křupavá mandlová quinoa

### Příprava

Quinou dáme do středně velkého rendlíku, zalijeme dvěma hrnkami vody a přivedeme k varu. Poté zmírníme plamen a necháme 15 minut dusit pod pokličkou, dokud quinoa vsákne vodu. Sundáme z plotny a přidáme skořici a mořskou sůl.

Quinou přendáme z pánve do misky, do rendlíku následně nalijeme mandlový nápoj. Na mírném plameni zahříváme 3 – 4 minuty.

Do skleniček s širokým hrdlem postupně vrstvíme quinou, mandlové plátky, jablka a rostlinnou alternativu jogurtu Alpro bílý.

Vše zalijeme několika lžícemi teplého mandlového nápoje a na závěr pokapeme medem. Podáváme teplé.



4 porce



25min



### Ingredience

- 130 g nevařené quino
- 1 lžička mleté skořice
- 1/4 lžičky mořské soli
- 100 ml mandlového nápoje Alpro
- 1 lžíce mandlových plátků
- 2 jablka, nakrájená na plátky
- 130 g rostlinné alternativy jogurtu Alpro bílý
- 1 lžička medu

### Vyrobeno z

Alpro bílý

