

Finomságok Peták konyhájából

A LEGJOBB FINOMSÁGOK



DAGKLAR
Üvegedény
fémbetéttel

ROPOGÓS FINOMSÁG GRANOLÁVAL



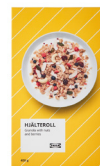
1 Tegyél néhány kanál joghurtot vagy túrót egy csavaros fedélű edény aljára, és szórd rá egy marék friss gyümölcsöt (fekete áfonyát, málnát, fekete szedret).



2 A granolát (vagy kukoricapehelyt) tedd a kisebb fém tárolóedénybe, ahol ropogósan friss marad, amíg össze nem kevered a másik edény tartalmával.



3 A fém tárolót tedd a másik edénybe és zárd le a fedéllel.

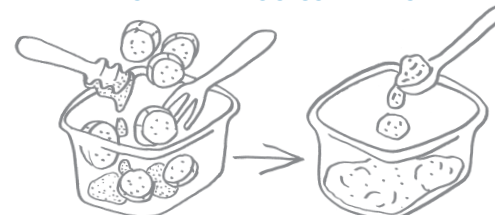


HJÄLTEROLL
Müsliszelet
bogyós



IKEA 365+
Éltető tároló
tetővel

MÉZES-BANÁNOS CSÁBITÁS



1 Villával passzírozz össze egy fél banánt az edény aljában, majd keverj hozzá mézet és joghurtot.



2 Szórd rá néhány szem mazsolát és aprított magvakat, erre jöhet egy réteg gabonapehely, majd óvatosan zárd le az edényt.



3 A másik tárolóban pedig készíts össze pár falatot a következő szünetre. Ebbe rakhatsz például pár szelet retket, csikokra vágott sárgarépát és uborkát.

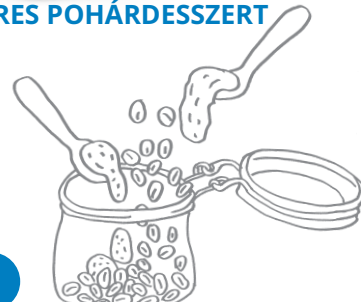


HJÄLTEROLL
Müsliszelet
diós és aszalt
bogyós



KORKEN
Üvegedény
tetővel

EPRES POHÁRDESSZERT



1 Szórd néhány kanál gabonapehelyt az edény aljába, erre kerüljön egy kanál narancs- és bodzalekvár, majd jöhet rá néhány kanálnyi joghurt, a tetejére pedig szeletekre vágott eper.



2 Zárd rá az edény fedelét, és el is készült!



**MARMELAD APELSIN
& FLÄDER**
Narancs-
és bodzalekvár, bio

© Inter IKEA Systems B.V. 2022

