

Borůvková kaše na vdolky

- 50 dkg borůvek
- 230 ml smetany (nebo 200 ml polotučného mléka)
- cukr dle potřeby a chuti
- 1 pudink dle chuti

Borůvky omyté a okapané rozvaříme nejlépe v rendlíku s akutermickým dnem, přidáme cukr, přidáme smetanu (mléko). Pokud bude kaše řídká, zahustíme ji pudinkem. Touto kaší se mažou vdolky, lívance nebo použijeme směs na kynuté knedlíky a pak povrch ještě polijeme zakysanou smetanou.