

# Krémový šafránový jogurt



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 6

**405** kalorií , **100 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kremovy-safranovy-jogurt>

## Příprava

Jogurt necháme překapat přes plátýnko (trvá to asi půl hodiny). Poté smícháme jogurt s cukrem. Vlákna šafránu smícháme s mlékem a přidáme i s kardamomem do jogurtu. Dobře promícháme. Podáváme s plátky manga posypané nesolenými nasekanými pistáciemi. Servírujeme ve sklenici.

### Tip k receptu

Mango můžeme rozmixovat a dát jako horní vrstvu jogurtu.

## Ingredience

- 700 g Řeckého jogurtu
- 100 g třtinového cukru
- 1 lžička kardamomu
- 1 lžička plnotučného mléka
- 1/4 hrsti pistácií
- 1 lžíce šafránu
- 1 mango

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Vegetarián, Předkrm, Dezert, Snídaně, Svačina

