

Nestlé
sinlac[®]

Nestlé Sinlac receptai eliminacinei dietai



Svarstote, iš kur atsiranda vaikų alergijos ir maisto netoleravimas?

Kai pasaulį išvysta Jūsų mažylis, jo virškinamasis traktas ir imuninė sistema dar ne visai išsivystę. Tad **mažylis kitaip nei suaugęs reaguoja į maistą**, patenkantį į jo jautrų pilvelį.

Tokiu atveju atsikratyti nemalonių negalavimų (dieglių, viduriavimo, pilvo pūtimo, bėrimo ar vidurių užkietėjimo), atsirandančių dėl alergijos (neteisingos imuninės sistemos reakcijos) ar maisto netoleravimo, **gali padėti tik netoleruojamų produktų pašalinimas.**

Tėvai gali supainioti alergiją maistui su maisto netoleravimu, nes abiejų požymiai yra panašūs. Maisto netoleravimo atveju imuninės sistemos mechanizmai neturi įtakos negalavimams.



Gydytojas diagnozavo vaikui alergiją arba maisto netoleravimą?

Tokiu atveju **pediatras gali rekomenduoti eliminacinę dietą** vaikui, kuris jau valgo papildomus produktus, arba Jums, jei maitinate krūtimi. Sužinokite, kokius patiekalus galite pagaminti, jei iš raciono tenka pašalinti populiarius alergenų. Čia labai pravars **Nestlé Sinlac**.



Nestlé Sinlac jautriausiems pilveliams

Nestlé Sinlac padeda aprūpinti maistinėmis medžiagomis kūdikius ir mažus vaikus, kurie **negali vartoti karvės pieno baltymų, laktozės, gliutimo arba sojos baltymų**. Tai javų produktas be gliutimo, kurį sukūrėme remdamiesi natūraliomis maistinėmis medžiagomis be labiausiai paplitusių alergenų.

Sudėtyje yra ryžių miltų ir saldžiosios ceratonijos miltų. Dabar sudaryti vaikišką meniu bus daug lengviau su produktu, skirtu ypatingiems poreikiams! Subalansuotam maistingam patiekalui paruošti pakaks vien tik vandens, bet tai dar ne viskas...

Papildykite vaiko racioną su Nestlé Sinlac

Pažiūrėkite, kaip mūsų receptai įkvėpė kitas mamas sukurti savo skanių patiekalų idėjas su Nestlé Sinlac. Mūsų išskirtinis produktas ypač jautriems pilveliams tapo viena iš vaikams skirtų pusryčių, pietų ir desertų sudedamųjų dalių. **Patį įsitinkinkite, kad gaminti maistą vaikui, turinčiam alergiją ar maisto netoleravimą, visai nesunku. Tikimės, kad patiekalai patiks visai šeimai, tad pradėkime!**

Štai mūsų receptai, kuriuos sukūrėme su Nestlé Sinlac!

Įsitinkinkite, kad eliminacinė dieta gali būti įvairiapusė ir vaikui nepritrūks vystymuisi ir augimui reikalingų medžiagų.



* sudėtyje yra natūralių cukrų

Švelnus obuolių desertas (nuo 4 mėnesių)



Ingredientai:

- 1 didelis obuolys (apie 120 g)
- 2,5 šaukšto (25 g) Nestlé Sinlac
- 10-50 ml vandens
- GERBER obuolių arba kriaušių skonio sultys
- krapai (pagardinimui)

Paruošimas:

1. Obuolį nulupkite, supjaustykite mažais gabaliukais ir patroškinkite su trupučiu vandens ant mažos ugnies.
2. Ašaldykite obuolius iki Jūsų vaikui tinkamos temperatūros, pridėkite Nestlé Sinlac ir gerai išmaišykite.
3. Galima įdėti GERBER obuolių arba kriaušių skonio sulčių ir šiek tiek krapų.



Bulvių košė (nuo 4 mėnesių)



Ingredientai:

- 2 virtos bulvės
- 1,5 šaukšto (15 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- 10-45 ml virinto vandens

Paruošimas:

1. Bulvės nuplaukite ir nulupkite.
2. Virkite vandenyje, kol bus minkštos (apie 20-25 min).
3. Nusunkite bulves ir palaukite, kol atšals iki Jūsų vaikui tinkamos temperatūros.
4. Pridėkite Nestlé Sinlac ir 10 ml virinto vandens, po to sugrūškite arba sumaišykite visas sudedamąsias dalis.
5. Bulvės gali sugerti skirtingą vandens kiekį, todėl, jei manote, kad košė kūdikiui yra per tiršta, įpilkite daugiau virinto vandens.



Pudingas be pieno (nuo 4 mėnesių)



Ingredientai:

- 150 ml GERBER obuolių ir vyšnių skonio sultys
- 1-2 šaukštai bulvių krakmolo
- 1-2 šaukštai (10-20 g) Nestlé Sinlac
- 1 šaukštas vandens

Paruošimas:

1. Nedideliame inde išmaišykite krakmolą su vandeniu.
2. Į kitą puodą įpilkite GERBER obuolių ir vyšnių skonio sultis ir užvirinkite, po to įpilkite paruoštą vandenį su krakmolu.
3. Virkite, kol sutirštės, po to išjunkite.
4. Palikite 15 minučių, kol atvės.
5. Įdėkite Nestlé Sinlac ir gerai išmaišykite.



Brokolių sriuba (nuo 4 mėnesių)



Ingredientai:

- 100 ml vandens
- 2 šaukštai virtų brokolių
- 0,5 šaukšto (5 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- 1 šaukštelis rapsų aliejaus

Paruošimas:

1. Vandenyje išvirkite brokolius.
2. Į švartu karštu vandeniu perplautą dubenį įdėkite brokolius ir sutrinkite smulkintuvu arba (vaikams nuo 7 mėnesių) šaukštu į vienalytę masę.
3. Į du šaukštus trintų brokolių įpilkite 100 ml vandens, kuriame jie virė.
4. Įdėkite Nestlé Sinlac be cukraus bei šaukštelį rapsų aliejaus ir gerai išmaišykite.



Daržovių želė iš raudonųjų burokėlių (nuo 5 mėnesių)



Ingredientai:

- 1 burokėlis (apie 80 g virto burokėlio)
- 3/4 kupino šaukštelio (apie 2 g) želatinos
- 200 ml virinto karšto vandens
- 2 kupini šaukštai (20 g) Nestlé Sinlac

Paruošimas:

1. Vandenyje išvirkite burokėlius (apie 1,5 val.)
2. Nulupkite ir sutarkuokite smulkia tarka.
3. Į atskirą indą įpilkite karštą vandenį, įdėkite želatiną ir gerai išmaišykite.
4. Įdėkite sutarkuotą burokėlį ir palikite 20 minučių, kol atvės.
5. Įdėkite 2 kupinus šaukštus Nestlé Sinlac ir dar kartą išmaišykite.
6. Padalinkite želė į mažesnes porcijas. Galite ją įdėti į šaldytuvą, kad greičiau atvėstų.



Bananų desertas (nuo 6 mėnesių)



Ingredientai:

- Gerber bananų tyrėlė
- 1,5 šaukšto (15 g) Nestlé Sinlac
- keletas lašelių citrinos sulčių

Paruošimas:

1. Gerber bananų tyrėlės stiklainiuko turinį sudėkite į dubenėlį.
2. Įdėkite Nestlé Sinlac ir keletą lašų citrinos sulčių.
3. Viską gerai išmaišykite.



Makaronai su pomidorų padažu visai šeimai (nuo 7 mėnesių)



Ingredientai:

- Makaronai be glitimo ir / ar su kiaušiniiais (priklausomai nuo alergijos tipo, 100-120 g sausų makaronų suaugusiam asmeniui)
- Pomidorai be odėlės (švieži arba iš skardinės), maždaug 2 pomidorai suaugusiam asmeniui (apie 120 g žmogui)
- 0,5 šaukšto (5 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- truputis druskos
- mėgstamos šviežios arba džiovintos prieskoninės žolelės (bazilikai, raudonėliai, krapai)
- 8 g alyvuogių aliejaus (5 g makaronams, 3 g padažui)
- įprastas pagardinimas visai šeimai (pvz. česnakas, pakepinti svogūnai, druska, pipirai)

Paruošimas:

1. Išvirkite makaronus sūdytame vandenyje iki minkštumo, kaip nurodyta ant pakuotės.
2. Jei Jūsų vaikas dar tik pradeda ragauti javų produktus, pritaikykite maisto konsistenciją jo poreikiams, priklausomai nuo sugebėjimo kramtyti maistą.
3. Nusunkite makaronus ir atsargiai užpilkite alyvuogių aliejaus.
4. Pomidorus perpilkite karštu vandeniu ir nulupkite odelę. Nuluptus pomidorus įdėkite į puodą, sutrinkite ir įdėkite prieskonių.
5. Virkite maždaug 5 minutes, bet nelaukite, kol išgaruos vanduo, nes Nestlé Sinlac be cukraus sugers dalį vandens.
6. Atidėkite vaikui maždaug 40 g padažo ir palaukite apie 15 minučių, kol atvės.
7. Per tą laiką galite paruošti padažą kitiems šeimos nariams, įdėkite mėgstamus priedus (pvz. svogūnus, česnaką, alyvuogių aliejų, prieskonius) ir palaukite, kol išgaruos vandens perteklius.
8. Kai vaikui paruoštas padažas šiek tiek atvės, įdėkite 3 g alyvuogių aliejaus ir Nestlé Sinlac be cukraus.
9. Viską išmaišykite. Padažą patiekite su virtais makaronais.

Bulvių ir morkų apkepas (nuo 7 mėnesių)



Ingredientai:

- 2 virtos bulvės
- 1 nedidelė virta morka
- 1 šaukštas virtų brokolių
- 1 šaukštas virtos maltos mėsos
- 1 šaukštas (10 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- 1 šaukštelis rapsų aliejaus

Paruošimas:

1. Kiekvieną daržovę sutarkuokite atskirai smulkia tarka į atskirą indą.
2. Į morkas ir brokolius įdėkite po 0,5 šaukšto Nestlé Sinlac be cukraus.
3. Nedidelį karščiui atsparų dubenį ištepkite aliejumi ir į jį įdėkite: pusę tarkuotų bulvių, tarkuotas morkas, virtą maltą mėsą, tarkuotus brokolius ir likusias tarkuotas bulves.
4. Bulves atsargiai apšlakstykite rapsų aliejumi.
5. Kepkite 220° C temperatūroje 5-6 minutes.
6. Patiekite, kai tik patiekalas atvės iki vaikiui tinkamos temperatūros.



Špinatų sriuba su vištiena (nuo 7 mėnesių)



Ingredientai:

- 1,5 šaukšto (15 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- pusė morkos
- 1/4 petražolės šaknies
- 20 špinatų lapų (maždaug dvi saujos)
- 150 ml vandens
- 50 g virtos maltos vištienos arba stiklainiukas Gerber vištiena

Paruošimas:

1. Nuplaukite morką ir petražolę, nulupkite ir supjaustykite smulkiais gabaliukais.
2. Virkite daržoves, kol suminkštės. Įdėkite špinatus ir virkite dar 5 minutes.
3. Po to įpilkite aliejų, Nestlé Sinlac be cukraus ir viską sumaišykite.
4. Įdėkite susmulkintą ir maltą vištieną ir išmaišykite sriubą.
5. Patiekite, kai tik sriuba atvės iki vaikui tinkamos temperatūros.



Vyšnių kukuliai (nuo 8 mėnesių)



Ingredientai:

- 1 šaukštas (10 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- 1 šaukštas Nestlé ryžių košės
- 50 ml vandens
- 3 šaukštai ryžių miltų
- keletas lašų rapsų aliejaus
- 5-10 g šviežių vyšnių be kauliukų

Paruošimas:

1. Išmaišykite Nestlé Sinlac su vandeniu.
2. Įdėkite Nestlé ryžių košę, ryžių miltus ir rapsų aliejų.
3. Paruoškite tešlą ir padalinkite ją į mažesnes dalis.
4. Kiekvieną gabalėlį iškočiokite.
5. Ant jo padėkite vaisių ir užlenkite taip, kad vaisiaus nesimatytų.
6. Kukulius dėkite į karštą vandenį ir virkite, kol iškil.



Banany kukuliai (nuo 8 mėnesių)



Ingredientai:

- 1/4 banano
- 5 šaukštai vandens
- 2 šaukštai (20 g) Nestlé Sinlac
- 2 šaukšteliai ryžių miltų
- 2 šaukšteliai bulvių krakmolo

Paruošimas:

1. Bananą sutrinkite smulkintuvu arba šakute.
2. Nestlé Sinlac sumaišykite su vandeniu, įdėkite bananą, ryžių miltus ir krakmolą.
3. Nedideliame puode užvirinkite vandenį.
4. Šaukšteliu imkite šiek tiek tešlos ir meskite į verdantį vandenį. Pamaišykite, kad kukuliai nesuliptų.
5. Jei tešla gana skysta, galite ją pilti į verdantį vandenį, kaip ruošiant leistinius.
6. Virkite 1-2 minutes, kol iškilis, po to perpilkite kukulius į koštuvą ir nusunkite.



Traškūs lietiniai (nuo 12 mėnesių)



Ingredientai:

- 4 nubraukti šaukšteliai ryžių miltų
- 2,5 šaukštai (25 g) Nestlé Sinlac
- 2 šaukšteliai rapsų aliejaus
- 60 ml vandens

Paruošimas:

1. Nestlé Sinlac sumaišykite su vandeniu.
2. Tada pridėkite rapsų aliejų, ryžių miltus ir viską išmaišykite.
3. Ant karštos keptuvės iš abiejų pusių apkepkite lietinius.
4. Prieš kepant pirmąjį lietinį, įpilkite į keptuvę keletą lašų aliejaus, kad būtų lengviau kepti.
5. Lietinius patiekite su Gerber vaisine tyrele.



Žuvų kotletai (nuo 8 mėnesių)



Ingredientai:

- 15 g ant garų virtos žuvies filė
- 2 šaukštai vandens
- 1 šaukštas (10 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- 1 šaukštas rapsų aliejaus kepimui

Paruošimas:

1. Visus produktus supilkite į vieną dubenį.
2. Gerai išmaišykite, sutrindami šakute.
3. Nedideliame puode užvirinkite vandenį.
4. Suformuokite nedidelius kotletus ir apvoliokite Nestlé Sinlac be cukraus.
5. Kepkite ant keptuvės be riebalų arba ant paprastos keptuvės su trupučiu rapsų aliejaus.



Mėsos piršteliai (nuo 8 mėnesių)



Ingredientai:

- 3 šaukštai maltos kalakutienos
- 1 šaukštas (10 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- 2 šaukštai vandens
- truputis ryžių miltų (pasirinktinai)

Paruošimas:

1. Nestlé Sinlac be cukraus sumaišykite su vandeniu, malta mėsa ir išmaišykite.
2. Iš gautos masės formuokite pirštelius, kuriuos galite apvolioti ryžių miltuose.
3. Kepkite kol paruduos ant keptuvės be riebalų.
4. Patiekite, kai tik piršteliai atvės iki vaikai tinkamos temperatūros.



Susipažinkite su kitų mamų receptais su Nestlé Sinlac!

Sužinokite, kokius skanius ir paprastus patiekalus galima pagaminti vaikams. Nepamirškite anksčiau pasitarti su savo pediatru, ar tokio amžiaus vaikas jau gali valgyti šiuos patiekalus.



Daržovių sriuba su kalakutienu (nuo 6 mėnesių)

Ingredientai:

- Kalafioras
- 1/2 morkos
- 1/4 cukinijos
- petražolės lapai
- 40 g maltos vištienos arba Gerber vištiena
- 1,5 šaukšto (15 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- žiupsnelis mairūno
- 1 šaukštas alyvuogių aliejaus

Paruošimas:

1. Daržoves gerai nuplaukite ir / ar nulupkite.
2. Padalinkite kalafioro žiedynus.
3. Cukinijų ir morką smulkiai supjaustykite, po to sudėkite į puodą ir užpilkite vandeniu.
4. Virkite ant mažos ugnies, kol daržovės suminkštės.
5. Į verdantį daržovių sultinį įdėkite vištieną arba Gerber vištieną, Nestlé Sinlac be cukraus ir alyvuogių aliejų.
6. Sriubą sutrinkite smulkintuvu, pabarstykite nuplautomis ir supjaustytomis petražolėmis.
7. Įdėkite žiupsnelį pipirų.

Vaisių piurė (nuo 8 mėnesių)

Ingredientai:

- persikas
- 3 šaukšteliai (15 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- 50 ml 100% Gerber įvairių vaisių sulčių
- 1 šaukštelis krapų

Paruošimas:

1. Persiką nuplaukite, nulupkite odelę ir supjaustykite nedideliais gabalėliais.
2. Troškinkite puode ant mažos ugnies su nedideliu kiekiu vandens.
3. Įdėkite Nestlé Sinlac ir įpilkite sultis.
4. Palaukite, kol atvės ir pabarstykite krapais.



Spalvoti rutuliukai (nuo 8 mėnesių)

Ingredientai:

- 1 bulvė
- 1 rutuliukas šviežių ar šaldytų špinatų
- 1/2 virtos morkos
- 5 šaukštai (apie 50 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- žiupsnelis krapų

Paruošimas:

1. Nestlé Sinlac be cukraus paruoškite kaip nurodyta ant pakuotės. Įpilkite perpus mažiau vandens, t. y. 5 šaukštus Nestlé Sinlac be cukraus 70 ml vandens.
2. Krapus nuplaukite ir smulkiai supjaustykite.
3. Bulvę ir morką nuplaukite, išvirkite ir nulupkite.
4. Kai bulvė atvės, sutrinkite ją šakute ir sumaišykite su Nestlé Sinlac be cukraus ir krapais.
5. Paruoštą bulvių masę padalinkite į tris dalis.
6. Į vieną dalį įdėkite ant koštuvo sutrintus špinatus, į kitą – šakute sutrintą morką.
7. Trečią dalį palikite tik su bulvėmis.
8. Iš gautos masės formuokite rutuliukus (čia gali praversti šaukštas ledams).



Kukuliai švelniame krapų padaže (nuo 8 mėnesių)

Ingredientai:

- 300 g maltos kalakutienos
- 5 šaukštai (apie 50 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- 1 kiaušinis
- 2 morkos
- 2 petražolės
- 1/4 žaliosios poro dalies
- žiupsnelis mėgstamų prieskoninių žolelių
- 1 šaukštelis krapų
- 1 šaukštelis rapsų aliejaus



Paruošimas:

1. Visas daržoves nuplaukite ir nulupkite.
2. Morkas ir petražoles supjaustykite gabaliukais, porą griežinėliais ir sudėkite į puodą.
3. Užpilkite vandeniu ir virkite.
4. Į mėsq įdėkite kiaušinj, rapsų aliejaus, Nestlé Sinlac be cukraus ir žiupsnelį prieskoninių žolelių.
5. Viską išmaišykite, suformuokite nedidelius kukulius ir dėkite į sultinį.
6. Pabaigoje į padažą įdėkite Nestlé Sinlac be cukraus (kad padažas būtų tirštesnis) ir nuplautos bei supjaustytus krapus.
7. Galima patiekti su virtais ryžiais.

Lašių kotletai (nuo 9 mėnesių)

Ingredientai:

- 20 g maltos lašišos
- 3 šaukštai (30 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- 1 šaukštelis petražolių
- 1/2 kiaušinio trynio



Paruošimas:

1. Petražoles nuplaukite ir smulkiai supjaustykite.
2. Į dubenį įdėkite maltą žuvį ir visus kitus ingredientus.
3. Viską gerai išmaišykite ir formuokite kotletus.
4. Paruoštus kotletus sudėkite ant popieriumi išklotos skardos ir kepkite orkaitėje 170° C temperatūroje 20 minučių.
5. Lašių kotletus patiekite su garuose virtomis daržovėmis, pvz. kalafiorais, morkomis ar brokoliais.

Itališki mini kukuliai (nuo 10 mėnesių)

Ingredientai:

- 1,5 bulvės
- 1 burokėlis
- 2 šaukštai (apie 20 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- 1 šaukštelis sviesto



Paruošimas:

1. Bulves ir burokėlj nuplaukite, išvirkite ir nulupkite.
2. Kai atvės, sutrinkite šakute ar smulkintuvu.
3. Įdėkite Nestlé Sinlac be cukraus ir gerai išmaišykite.
4. Iš paruoštos masės suformuokite nykščio storio volelj ir įstrižai pjaukite maždaug 2 cm kukulius.
5. Sudėkite kukulius į verdantį vandenį.
6. Kai iškilis į paviršių, virkite maždaug 4 minutes.
7. Kukulius galima patiekti saldžiai ar sūriai. Bus skanu, jei ant viršaus uždėsite truputį sviesto.

Bananiniai keksai (nuo 12 mėnesių)

Ingredientai:

- pusė šaukštelio kepimo miltelių
- 2 vidutinio dydžio bananai
- 1 kiaušinis
- 3 šaukštai (apie 30 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- apie pusė stiklinės augalinio pieno, pvz. migdolų (pieno kiekis priklauso nuo tešlos, kuri turi būti tiršta)
- švieži sezoniniai vaisiai, pvz. obuoliai, šilauogės



Paruošimas:

1. Bananą nulupkite ir supjaustykite mažais gabaliukais.
2. Sudėkite kitus produktus ir sumaišykite.
3. Paruoštą tešlą sudėkite į keksų formeles, ant viršaus papuošimui uždėkite vaisius.
4. Galite paruošti bananų ir kakavos tešlą. Pakaks į tešlą įdėti kakavos.
5. Kepkite orkaitėje 180° temperatūroje maždaug 30 minučių.

Blynai su mėlynėmis ir kakava (nuo 12 mėnesių)

Ingredientai:

- 2 kiaušiniai
- 3 šaukštai (apie 15 g) Nestlé Sinlac be cukraus
- 1/3 stiklinės vandens
- 1 stiklinė uogų
- 1 šaukštelis kakavos
- rapsų aliejus kepimui (pasirinktinai)

Paruošimas:

1. Kiaušinius išplakite mikseriu.
2. Prie kiaušinių įdėkite Nestlé Sinlac, vandenį, nuplautas uogas ir gerai išmaišykite šaukštu.
3. Vietoj mėlynių galite įdėti šilauogių, bananą ar kriaušę!
4. Maišykite, kol gausis vientisa masė.
5. Tuomet iš tešlos formuokite blynus ir kepkite ant sausos keptuvės ar su trupučiu rapsų aliejaus.
6. Palikite atvėsti, po to pabarstykite nuplautais ir supjaustytais krapais.



Blynai su bananais (nuo 12 mėnesių)

Ingredientai:

- 5-6 šaukštai (apie 50 g) Nestlé Sinlac
- 1/2 banano
- 1 kiaušinis
- 3 šaukštai ryžių miltų
- 1/2 obuolio
- rapsų aliejus kepimui (pasirinktinai)

Paruošimas:

1. Dubenyje išplakite kiaušinį.
2. Įdėkite Nestlé Sinlac, miltus ir vandenį.
3. Maišykite, kol gausis vientisa masė.
4. Bananą nulupkite, sutrinkite šakute ir įdėkite į paruoštą tešlą.
5. Obuolį nulupkite, supjaustykite mažais gabaliukais ir taip pat įdėkite į tešlą.
6. Viską gerai išmaišykite.
7. Iš tešlos formuokite blynus ir kepkite ant sausos keptuvės ar su trupučiu rapsų aliejaus.



Sausainiai (nuo 12 mėnesių)

Ingredientai:

- 1 stiklinė Nestlé Sinlac
- 1 kiaušinis
- 1/4 gabaliuko sviesto be laktozės
- 1/2 šaukštelio kepimo miltelių
- 1/2 pakelio vanilinio cukraus
- 4 šaukštai cukraus

Paruošimas:

1. Į dubenį sudėkite sviestą, cukrų, vanilinį cukrų ir kepimo miltelius.
2. Visus produktus gerai išmaišykite, kol gausis vientisa masė.
3. Įdėkite kiaušinį ir išmaišykite.
4. Į gautą tešlą palaipsniui dėkite Nestlé Sinlac nuolat maišydami.
5. Iš tešlos formuokite rutuliukus ir ant jų prispauskite formelę.
6. Sausainius dėkite ant popieriumi išklotos skardos.
7. Kepkite orkaitėje 170° temperatūroje maždaug 20 minučių.
8. Sausainius galite patepti plonu braškių uogienės sluoksniu (100% vaisių).





Ieškai daugiau informacijos apie Nestlé Sinlac?



Instagram Nestlé Baby&me LT



FB Nestlé Baby&me LT

PARAŠYK MUMS

info@lt.nestle.com

Paklausk mūsų eksperto

Svarbi informacija.

Motinos pienas - geriausias maistas kūdikiui. Tai idealiai subalansuotas maistas, kuris dar ir sergsti jūsų vaiką nuo ligų. Nepaskaičiuojama nauda, kurią žindymas teikia abiem – tiek motinai, tiek kūdikiui. Prieš priimant sprendimą, kaip maitinti kūdikį, pasitarkite su savo sveikatos priežiūros specialistu.