

Kasza jaglana z ze śliwkami i cynamonem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4-6

Czas gotowania: 15 min

Użyte akcesoria :

- mieszadło

Przygotowanie :

Krok 1 - 159 g kaszy jaglanej wsypać do koszyczka, przepłukać zimną wodą. 80 g śliwek suszonych kandyzowanych pokroić na mniejsze kawałki (np. na 4 części).

Krok 2 - Do dzbanka włożyć mieszadło, wlać 250 g wody i 50 g soku pomarańczowego, włożyć 15 g masła, 1 łyżkę posiekanej skórki pomarańczowej, w goździki, wsypać 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zagotować – program gotowanie lub - temperatura 100°C, czas 4,5 minuty, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, do płynu włożyć 150 g wypłukanej kaszy jaglanej, przemieszać łyżką. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, gotować – temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, do kaszy dodać 80 g pokrojonych śliwek kandyzowanych, 30 g posiekanych migdałów, wlać sok z 0,5 cytryny. Dodać 1 pełną łyżkę miodu, wsypać 0,5 łyżeczki cynamonu. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, ogrzewać i mieszać - temperatura 80°C, czas 5 minut, prędkość 2.

Krok 5 - Kaszę z bakaliami wyporcjować do niedużych miseczek lub filiżanek wypłukanych zimną wodą, pozostawić do wystygnięcia a następnie schłodzić w lodówce.

Wskazówki :

Deser podawać na talerzykach wyjęty z miseczek lub w naczyniach, w którym chłodził.
Można również podać od razu po przygotowaniu – na ciepło.