

KASZA MANNA NA MLEKU Z GRUSZKAMI

czas : 20 minut

porcji: 2

poziom: łatwy



Składniki:

- 0,5l mleka
- 5 łyżek kaszy manny
- 4 łyżki cukru
- 2 gruszki
- Syrop malinowy
- 50ml wody

1 szklanekę mleka gotujemy, a drugą mieszamy z 2 łyżkami cukru i kaszą manną. Dolewamy do gotującego się mleka i energicznie mieszamy, aż zgęstnieje – ok. 5 minut. Przekładamy do naczyń i czekamy, aż się schłodzi.

Gruszki myjemy, obieramy z skórki, kroimy w plasterki i usuwamy nasiona. Na patelni rozgrzewamy wodę, dosypujemy 2 łyżki cukru oraz 2 łyżki syropu malinowego i mieszamy, aż cukier się roztopi. Dodajemy gruszki i chwilę podsmażamy, aż będą złociste i nasiąkną syropem.

Na talerz układamy gruszki, następnie schłodzoną kaszę manną i skraplamy syropem malinowym.

Smacznego.