



# Kaša od grisa s pečenom jabukom i cimetom

🕒 20–30 Min   

## Priprema

- 1 Napitak od badema stavite u lonac s javorovim sirupom i pustite da zavrije te stalno miješajte.
- 2 Sada polako dodajte griz i dobro promiješajte pjenjačom. Pustite da se griz kuha oko 5 minuta. Povremeno promiješajte da ne zagori. Maknite tavu s vatre i umiješajte maslac od badema.
- 3 U međuvremenu, možete pripremiti preljev. Da biste to učinili, jabuku operite i ogulite. Narežite na kocke veličine zalogaja.
- 4 Otopite veganski maslac u tavi i dodajte komadiće jabuke, cimet, javorov sirup i mahunu vanilije. Pržite na srednjoj vatri dok se jabuke lagano ne karameliziraju.
- 5 Kašu od griza sada možete poslužiti uz preljev od jabuke i cimeta.

## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 ml	Napitka od badema ili zobi
1 žlica	Javorovog sirupa
60 g	Grisa
1 žlica	Maslaca od badema
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol

Za preljev od pečenih jabuka i cimeta:

1 kom	Jabuka
1 žlica	Veganskog maslaca
1 žlica	Javorovog sirupa
0.5 žličice	♦ Bio Cimet mljeveni
1 kom	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić

