



Kaša od prosa s bobičastim voćem

🕒 35—40 Min   

Priprema

- 1 Proso zakuhajte s vodom i kokosovim mlijekom u loncu na srednje jakoj vatri. Umiješajte začine (kardamom, đumbir, klinčić i mali prstohvat soli) i nastavite kuhati dok proso ne nabubri i ne omekša. To bi trebalo trajati oko 15 minuta. Za to vrijeme redovito miješajte.
- 2 Zrelu bananu zgnječite u zdjeli vilicom i nakon 10-ak minuta umiješajte u lonac s prosom.
- 3 Bobičasto voće operite. Na gotovu kašu od prosa dodajte čips od jabuka i bobičasto voće. Za ljubitelje začina: dodajte prstohvat cimeta.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

0.5 žličice	♦ Kardamom mljeveni
0.5 žličice	♦ Klinčić mljeveni
0.5 žličice	♦ BIO Đumbir
125 g	Sitnog prosa (opranog)
250 ml	Vode
200 ml	Kokosovog mlijeka
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 kom	Banana (zrela)
1 šalica	Svježih borovnica
3 žlice	Kakao zrna
1 šalica	Jagoda
1 šalica	Svježih kupina/malina
1 vrećica	Čipsa od jabuke

