



Kasza manna z sosem jabłkowo cynamonowym

🕒 20–30 Min   

Przygotowanie

- 1 W pierwszym kroku przygotuj kaszę manną. W tym celu napój migdałowy umieść się w rondlu z syropem klonowym i doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając.
- 2 Powoli dodaj semolinę i dobrze wymieszaj trzepaczką. Teraz pozwól semolinie gotować się przez około 5 minut. Od czasu do czasu mieszaj, żeby się nie przypaliło. Zdejmij z ognia i wymieszaj z masłem migdałowym.
- 3 Możemy przygotować sos. W tym celu umyj jabłko i obierz ze skórki. Pokrój w kostki wielkości kęsa.
- 4 Rozpuść wegańskie masło na patelni i dodaj kawałki jabłka, cynamon, syrop klonowy i laskę wanilii. Smaż na średnim ogniu, aż jabłka lekko się skarmelizują.
- 5 Podaj kaszę na ciepło lub zimno z sosem jabłkowym.

Składniki - Ilość osób: 2

🍷 = Kotányi Produkty

Na kaszę

500 ml	Napój migdałowy lub owsiany
1 łyżka	Syrop klonowy
60 g	Semolina
1 łyżka	Masło migdałowe
1 szczypta	Sól

Sos jabłkowo - cynamonowy

1 szt	Jabłko
1 łyżka	Wegańskie masło
1 łyżka	Syrop klonowy
0.5 łyżeczki	🍷 Cynamon mielony
1 szt	🍷 Wanilia Bourbon laska

