

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

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

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 jabłkową.