



Закуска с просо и горски плодове

⌚ 35—40 Минути 

Подготовка

- 1 Изсипете водата и кокосовото мляко в тенджерата с просото. След като заври, добавете подправките и оставете да къкри докато просото омекне – около 15 минути. Разбърквайте често.
- 2 Намачкайте банана и добавете към просото към края на готвенето.
- 3 Извадете карамфила и разпределете просото в две купички.
- 4 Измийте горските плодове и ги наредете върху просото с натрошени парченца ябълков чипс и какаовите зърна.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

3 бр.	♦ Карамфил, цял
½ ч.л.	♦ Джинджифил, млян
125 g	Просо (изплакнато)
250 ml	Вода
250 ml	Кокосово мляко
1 бр.	Банан
	♦ Морска сол

За топинга

1 ч.ч.	Боровинки
1 ч.ч.	Ягоди
1 ч.ч.	Къпини/малини
3 с.л.	Какаови зърна, натрошени
Шена	Ябълков чипс

