



Kaszka manna

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mleko np. ryżowe - 2 szklanka
kasza manna razowa bio - 4 łyżka

masło lub olej kokosowy - 1 łyżeczka
syrop malinowy bio - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Garnek zwilżamy wodą, wlewamy mleko (kaszkę można ugotować też na wodzie w wersji bezmlecznej) i podgrzewamy. W tym czasie przygotowujemy kaszę manną, odmierzając w szklance. Kiedy mleko zacznie się gotować, zmniejszamy płomień. Najpierw dodajemy masło i mieszamy, następnie wsypujemy cienkim strumieniem kaszę cały czas mieszając, dodajemy też domowy syrop malinowy. Kaszę mieszamy i gotujemy aż zacznie gęstnieć. Mieszamy, wyłączamy grzanie. Zostawiamy pod przykryciem na jeszcze 5 minut.