Komosa ryżowa na słodko

Dorota Duszak

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

komosa ryżowa bio - 120 g
mleko kokosowe - 200 ml
kardamon w ziarenkach - 2 szt.
anyżek gwiazdkowy - 1 szt.
cynamon mielony - 1/2 łyżeczka
goździk - 3 szt.
wiórki kokosowe bio - 3 łyżka
świeży imbir - 1 plaster
sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wlej mleko kokosowe. Dodaj anyżek, goździki, kardamon, cynamon, imbir, wiórki kokosowe, sól. Zagotuj. Wsyp komosę ryżową. Gotuj na wolnym ogniu 25 minut.

KROK 2: Podawaj z masłem sklarowanym. Dobrego apetytu.