




Lekki makowy serniczek

 healthy-dreams

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

chudy twaróg - 150 g

mak - 1 łyżka

mleko roślinne- np. sojowe - 2
szklanka

kaszka kukurydziana - 2 i 1/2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: szklankę mleka gotujemy, po czym dodajemy kaszkę kukurydzianą i stale mieszamy przez ok 2-3 min (do całkowitego zgęstnienia)

KROK 2: twaróg wraz z mlekiem blendujemy na gładką masę, po czym dodajemy łyżkę maku i mieszamy

KROK 3: ugotowaną kaszkę przekładamy do naczynia żaroodpornego, odstawiamy na chwilę, aby całość stężała
po kilku minutach przekładamy ser na stężałą już masę kukurydzianą

KROK 4: całość umieszczamy w piekarniku w 175 stopniach na 15/20 minut