





Owocowe congee czyli tradycyjna chińska kaszka ryżowa z owocami

 Natumi

Polecane na: [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 0 porcji

Składniki:

ryż jaśminowy - 100 g

woda - 800 ml

napój owsiany z algami morskimi (wapń) bez dodatku cukrów - 400 ml

dodatki: -

jagody - 50 g

truskawki - 50 g

siemię lniane - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż namocz w zimnej wodzie przez co najmniej pół godziny, następnie odsącz i dobrze wypłucz. Do garnka wlej 800 ml wody, napój owsiany z algami, wstaw na duży ogień i doprowadź do wrzenia. Następnie do gotującego się płynu wsyp powoli ryż i mieszaj, zagotuj ponownie, po tym czasie zmniejsz płomień, zakryj pokrywką, ale zostaw ją delikatnie uchyloną i gotuj powoli jeszcze 45 minut. Mieszaj od czasu do czasu. Gotowe congee rozdziel do 2 misek. Jagody i truskawki umyj, truskawki pokrój na mniejsze kawałki, wyłóż na congee, posyp siemieniem lnianym i podawaj.