Biała quinoa z grillowanym jabłkiem i migdałami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

łatwy

1 porcja

Składniki:

- biała quinoa - 50 g
- jabłko - 1 szt.
- woda - 150 ml
- syrop z agawy lub daktylowy - 2 łyżeczka
- cynamon - 1 szczypta
- kardamon - 1 szczypta
- migdały - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotuj składniki.

KROK 2: Ugotuj quinoa zgodnie z opisem na opakowaniu (u mnie 50 gram komosy i 150 ml wody plus szczypta soli). ok 10 minut. pozostaw pod przykryciem na 5 minut.

KROK 3: Zgrillować na patelni połówkę jabłka.

KROK 4: Wyłożyć do miseczki, udekorować grillowanym jabłkiem, polać syropem z agawy lub daktylowym. Podawać z migdałami lub z innymi orzechami np. włoskimi . Posypać cynamonem kub mielonym kardamonem.