Budyń jaglany z batatem i pomarańczą

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

batat upieczony - 1 szt.
kasza jaglana - 1/2 szklanka
sok pomarańczowy - 1 szklanka
skórka z pomarańczy - trochę
orzechy pekan lub włoskie - garść
cynamon - 1/2 łyżeczka
sól himalajska - 1 szczypta
syrop klonowy - 1-2 łyżka
masło migdałowe - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Do kaszy jaglanej zamiast batata można dodać pure z dyni, sok z rokitnika(nie za dużo) czy sok z marchewki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę sparzyć wrzątkiem, przełożyć do garnka zalać 1 1/2 szklanki wody (lub ulubiony napój roślinny) , gotować 15 minut. Do ugotowanej kaszy wlać sok pomarańczowy, skórkę z pomarańczy i dodać upieczonego batata i cynamon. Dodać syrop klonowy i masło migdałowe. Dobrze zmiksować. Przełożyć do naczyń . Wierzch posypać posiekanymi orzechami, cząstką pomarańczy i skórką z pomarańczy.