





Kasza manna z jabłkiem i cynamonem

 Bożena1960

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

mleko - 500 ml

kasza manna - 7-8 łyżka

masło prawdziwe - 1 łyżka

jabłka - 2 szt.

cynamon - 2 łyżka

cukier - - do smaku

sok z cytryny - 1/2 szt.

Dodatkowe info:

Mój dzisiejszy deserek to kasza manna z startym jabłkiem i smacznym pachnącym cynamonem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, skropić sokiem z cytryny dodać cukru do smaku i wymieszać.

Mleko przelać do garnka, dodać masło i cukier do smaku. Do gotującego mleka energicznie mieszając wsypywać kaszę manną (tak by nam się nie porobiły grudki). Gdy kaszka gotowa przełożyć na talerz. Nałożyć startych jabłek i posypać cynamonem według swojego uznania. Można jeszcze oprószyć cukrem.