





## Kaszka manna z owocowym musem

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

mleko krowie lub roślinne - 1 szklanka

kasza manna - 1/4 szklanka

masło - 1 łyżeczka

domowy syrop malinowy - 2 łyżka

mus z owoców jagodowych (truskawki, maliny, poziomki)

świeży lub mrożony - 1/2 szklanka

### Dodatkowe info:

Pozywna i lekkostrawna kaszka manna ugotowana na mleku a podana z musem z owoców jagodowych. Bardzo lubiana przez dzieci.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Garnek zwilżamy wodą, wlewamy mleko (kaszkę można ugotować też na wodzie w wersji bezmlecznej) i podgrzewamy. W tym czasie przygotowujemy kaszę mannę, odmierzając w szklance. Kiedy mleko zacznie się gotować, zmniejszamy płomień. Najpierw dodajemy masło i mieszamy, następnie wsypujemy cienkim strumieniem kaszę cały czas mieszając, dodajemy też domowy syrop malinowy (możemy też dosłodzić cukrem czy syropem klonowym). Kaszę mieszamy i gotujemy aż zacznie gęstnieć. Kaszkę przekładamy łyżką do miseczki na przemian z musem owocowym. Podajemy natychmiast.