Kaszka z samopszy na mleku

Dorota Rozbicka

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- mleko - 2 szklanka
- syrop klonowy - 2 łyżka
- daktyle suszone lub świeże - 4 szt.
- suszone babany plasterki - kilka szt.
- siemię lniane - 1 łyżeczka
- nasiona pokrzywy suszone - 0,5 łyżeczka
- wiórki kokosowe - 2 łyżka
- kruszone ziarno kakaowca - 1 łyżka
- kaszka z samopszy - 8 łyżka
- mrożone owoce do podania - 0,5 szklanka
- jabłko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zaczynamy od wlania mleka do garnka i podgrzewania go.
Następnie do mleka dodajemy syrop klonowy, kruszone ziarno kakaowca, wiórki kokosowe, nasiona pokrzywy, posiekane daktyle i suszone banany, siemię lniane.
Potem, kiedy mleko zaczyna się gotować, cienką stróżka wsypujemy kaszę, cały czas mieszając.
Następnie, cały czas mieszając gotujemy kaszkę 1-2 minuty aż zgęstnie i straci surowość.

KROK 2: Potem wylewamy kaszę do miseczek, ja lubię na płaskie talerze bo szybciej stygnie.
Finalnie dekorujemy kaszę owocami i bakaliami.