# Koktajl z kaszą jaglaną

Barbara Strużyna

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

## Składniki:

- Kasza jaglana - 1 szklanka
- Mleko kokosowe - 1 szklanka
- mango - 1 szt.
- banan - 1 szt.
- sól - szczypta
- imbir - plaster

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Szklankę kaszy wsypujemy do garnuszka, zalewamy wrzątkiem, zagotowujemy i odlewamy wodę (w ten sposób pozbędziemy się goryczki, którą ma kasza). Następnie zalewamy kaszę 3 szklankami wrzątku, dodajemy cienki plaster imbiru i gotujemy pod przykryciem ok. 15-20 min, na bardzo małym ogniu, nie mieszając, do momentu pojawienia się na powierzchni kaszy małych dziurek. Odstawiamy garnek aby kasza mogła "dojść" pod przykryciem (efekt będzie jeszcze lepszy gdy zawiniemy garnuszek z kaszą np. w koc).Po ugotowaniu wyciągamy plaster imbiru.

*KROK 2:* Obieramy mango i oddzielamy od pestki, obieramy banana. Do miksera wrzucamy owoce pokrojone na kawałki, wlewamy szklankę mleka kokosowego,szczyptę soli i szklankę gorącej kaszy jaglanej (pozostałą część kaszy jaglanej możemy przechować w lodówce i wykorzystać później). Do koktajlu można również użyć wystudzonej kaszy. Miksujemy wszystko na gładką masę. Gdyby nasz koktajl był zbyt gęsty można do niego dolać wody i ponownie zmiksować.

*KROK 3:* Przelewamy do pucharków lub szklanek i dekorujemy owocami w/g uznania.

Smacznego