Miodowo - waniliowa quinoa z truskawkami :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Komosa ryżowa - 3 łyżka
- Mleko - 200 ml
- Miód - 1 łyżeczka
- Stewia waniliowa - 1/2 łyżeczka
- Truskawka lub inne dowolne owoce - 5 szt.
- Jogurt naturalny - 2 łyżka
- Malina - Kilka szt.

Dodatkowe info:

Aromatyczna, słodka komosa, która osłodzi każdy ponury poranek lub poprawi humor zajadana jako deser :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Quinoę wypłukać. Następnie uprażyć na suchej patelni przez 5 minut.

KROK 2: Przełożyć do rondelka, zalać mlekiem,
dodać stewię waniliową (bądź dowolny aromat) i gotować ok. 20 minut, do całkowitego wchłonięcia mleka.

KROK 3: Przed końcem gotowania dodać miód i pokrojone w kostkę truskawki i wymieszać.

KROK 4: Podzielić na dwie części. Najpierw przełożyć do słoiczka jedną połowę, następnie polać jogurtem naturalnym, ułożyć kilka malin, przykryć pozostałą częścią komosy i przystroić truskawką :)
Smacznego! :)