





Płatki jęczmienne z gruszką

 Renixx

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

płatki jęczmienne - 4-5 łyżka
gruszka dojrzała - 1 szt.
mleko kokosowe - 1 szklanka
masło - 1-2 łyżeczka

cynamon mielony, sól - - szczypta
miód lub syrop klonowy opcjonalnie
- - do smaku
dowolne owoce (mandarynki) - -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na mleku ugotować płatki około 8-10 minut. Gruszkę obrać, usunąć gniazda nasienne. Pod koniec gotowania do płatków dodać strąkę na grubej tarce jarzynowej połowę gruszki (gruszka naturalnie dosłodzi płatki i ładnie się rozgotuje). Drugą połowę gruszki pokroić w części, podsmażyć na maśle, dodać cynamon i smażyć 2-3 minuty, aż lekko się skarmelizuje. Ugotowane płatki wyłożyć na talerze, oprószyć cynamonem, ułożyć karmelizowane gruszki i dowolne owoce, podawać.