

Malinowy budyń jaglany



Receptura na 2 porcje

Składniki:

- ½ szklanki mleka
- 2 szklanki mleka
- ok. ½ szklanki malin (świeżych lub mrożonych)
- 3 łyżki syropu/soku malinowego

Przygotowanie:

-Do sitka wsypać kaszę jaglaną I wypłukać pod bieżącą wodą. Włożyć do rondelka, wlać mleko I zagotować pod przykryciem. Zmniejszyć ogień do minimum I gotować 15 minut nie otwierając garnka.

-Ugotowaną kaszę zmiksować w blenderze na gładki mus z dodatkiem (rozrożonych) malin oraz syropu malinowego. Jeśli budyń jest za gęsty można dodać więcej mleka. Podawać z dodatkiem malin I/lub syropem malinowym.