

Budyń jaglany z żurawinowym musem



Składniki

1.5 szklanka - kasza
jaglana ugotowana
1,5 szklanka - mleko 2%
1 łyżeczka - esencja
waniliowa
1 łyżeczka - masło
1 szklanka - mrożona
żurawina
5 łyżka - cukier

Opis wykonania

Zapraszam na przepis z wykorzystaniem zdrowych ziarenek kaszy jaglanej. Budyń możemy jeść na ciepło lub na zimno, jak kto lubi.

Żurawinę wkładamy do garnka, dodajemy 1 łyżkę wody i cukier. Gotujemy na małym ogniu, aż żurawina będzie miękka. Trwa to 10 minut. Owoce blendujemy. Do garnka wlewamy mleko, dodajemy ugotowaną kaszę, esencję waniliową i doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy ogień, żeby kasza się nie przypaliła i gotujemy, aż się lekko rozklei, około 15 minut. Garnek zdejmujemy z kuchni, dodajemy masło i miksujemy na gładką masę. Do miseczek przekładamy budyń i polewamy musem.