

Budyń jaglany z chili



Składniki

2 szklanka - mleko
1/3 szklanka - kasza
jaglana
50 g - czekolada gorzka
1 szczypta - sól morską
1 szczypta - chili
1 szczypta - cynamon

Opis wykonania

Pyszny i zdrowy deser z prawdziwej czekolady z wytrawną nutą.

Kaszę jaglaną ugotować na bardzo małym ogniu (około 15 minut).

Czekoladę połamać i rozpuścić w rondelku razem z mlekiem i przyprawami.

Przy pomocy ręcznego blendera zmiksować wszystko na gładki budyń.

Podawać posypane wiórkami czekolady.