

## Komosa ryżowa z bakaliami



## Składniki

150 g - komosa ryżowa  
300 ml - woda  
1 garść - orzechy włoskie  
2 garść - jagody goji  
2 garść - pestki dyni  
2 garść - suszona  
żurawina  
1 szczypta - sól

## Opis wykonania

Na śniadanie lub na deser pyszna i zdrowa komosa ryżowa.

Komosę ryżową płuczemy na sitku pod bieżącą wodą. Do garnka wlewamy wodę i dodajemy sól. Do wody wrzucamy komosę, mieszamy, zagotowujemy, następnie zmniejszamy gaz i gotujemy pod przykryciem około 15 minut. Na suchej patelni prażymy pestki dyni i orzechy włoskie, przekładamy do miseczki. Do drugiej wrzucamy żurawinę i jagody goji i zalewamy na kilka minut wrzątkiem. Próbujemy komosę, w razie potrzeby dolewamy jeszcze odrobinę wody i zostawiamy pod przykryciem w garnku niech dojdzie, już przy wyłączonym gazie. Ogólnie komosa ma zostać nie rozgotowana i chrupka w smaku. Ugotowaną komosę przekładamy do miski. Dodajemy pestki dyni, orzechy i odsączone jagody goji i żurawinę, mieszamy. Jemy na zdrowie.