

Kasza jaglana z korzennym sosem z gruszek



Składniki

Kasza jaglana

Sos z gruszek:

Białe słodkie wino (typu
Spaetlaese)

Kawałki gruszek

Liść laurowy

Kolendra

Cynamon

Sól

Cytryna

Kurkuma

Opis wykonania

Kasza jaglana z kawałkami gruszek, polana korzennym sosem.

Kaszę podpraż na sucho w garnku, przelej wrzątkiem, zalej 2-krotną ilością gorącej wody i gotuj bez mieszania pod przykryciem na małym ogniu przez ok. 15 minut.

Do rondla wlej białe słodkie wino (typu Spätlese), dodaj kawałki gruszek.

Dodaj liść laurowy, kolendrę, cynamon, sól, cytrynę, kurkumę.

Gotuj do odparowania wina i zagęszczenia.

Po wyłożeniu na talerz posyp prażonymi płatkami migdałów.