

Kasza manna na mleku



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	5 szklanka
manna	15 dag
woda	2,5 szklanka
sól	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mannę wymieszać ze szklanką zimnej wody, 1,5 szklanki wody zagotować. Do wrzątku wlać wymieszaną z wodą kaszę, doprowadzić do zawrzenia. Rondel z gotującą się kaszą ustawić na ochronnej płytce metalowej na małym płomieniu gazowym, gotować powoli (często mieszając) przez 15-20 minut. Do ugotowanej kaszy dodawać gorące mleko, doprowadzić do zawrzenia, odstawić, przyprawić do smaku solą i odrobiną cukru. Podawać zaraz po ugotowaniu, Amatorzy mogą dodać do każdej porcji łyżkę posiekanej zielonej pietruszki.