

Legumina z rabarbaru



JOANNA30



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rabarbar	3 łodygi
cukier	1/2 szkl
cukier wanilinowy	1
maliny z sokiem ze słoiczka	1/2 szkl
bita śmietana	
sok malinowy	
kaszka	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W 1 litrze wody zagotować cukry. Do wrzątku dodać drobno pokrojony rabarbar i maliny z sokiem, gotować do czasu aż rabarbar będzie miękki. Do gotującego się kompotu dodajemy kaszę manną. Całość gotujemy jeszcze kilka minut, stale mieszając, aż całość będzie szklista. Leguminę wylewamy do wypłukanej zimną wodą miski i odstawiamy do wystudzenia. Zimną leguminę układamy na talerzyki np. łyżką do lodów i podajemy z bitą śmietaną, polaną sokiem malinowym.
* Jeśli ktoś nie ma własnych przetworów z malinami, z powodzeniem można zastąpić je samym sokiem malinowym.