

Pudding z mannej



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

650 ml mleka

300 g cukru

1/2 łyżki startej galki muszkatołowej

35 g rodzynek

35 g orzechów laskowych lub włoskich

200 g masła

225 g kaszy manny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mleka wsypać cukier i galkę muszkatołową. Gotować przez minutę. Dodać rodzynek, zmniejszyć ogień i gotować dalej. Orzechy lekko podprażyć, drobno posiekać i odstawić. W innym garnku, na średnim ogniu, roztopić masło. Wsypać kaszę i prażyć przez 10-15 minut, mieszając łyżką. Kiedy kasza będzie miała kolor złotobrazowy, a masło zacznie się od niej oddzielać, zmniejszyć ogień i powoli jedną ręką wlewać do kaszy słodki płyn, a drugą cały czas mieszać. Przez chwilę szybko mieszać, by nie powstały grudki. Wrzucić posiekane orzechy. Przykryć i gotować na małym ogniu przez 2-3 minuty, aż kasza wchłonie cały płyn. Pod koniec zamieszać jeszcze kilka razy szybkim ruchem, aby stała się pulchna.