

Komosa ryżowa z truskawkami i cynamonem

Ilość porcji: 1

Czas przygotowania: 25 minut

Składniki: 4 łyżki komosy ryżowej,
150 ml wody,
szczypta soli,
1/2 szklanki truskawek,
1 łyżeczka tartej laski cynamonu,
sok z 1/2 pomarańczy,
2 łyżki orzechów nerkowca.

Przygotowanie:

- Wrzuć komosę ryżową do rondelka i zalej gorącą wodą. Dodaj szczyptę soli do smaku.
- Gotuj pod przykryciem, około 15 minut na małym ogniu. Odstaw na moment, aż wchłonie pozostały po gotowaniu płyn.
- W międzyczasie pokrój truskawki i wyciśnij sok z pomarańczy.
- Przetóż komosę do miseczki i dodaj truskawki.
- Przypraw startym cynamonem.
- Zalej świeżo wyciśniętym sokiem z pomarańczy.
- Wymieszaj całość i posyp orzechami nerkowca.

