

Kasza gryczana na słodko z winogronami, miodem i sezamem prażonym

Składniki:

- 100g kaszy gryczanej
- 127g winogron bezpestkowych
- 13g sezamu
- 15g suszonych śliwek lekko wędzonych
- 7g miodu

Wykonanie:

Sezam przesyp na suchą i zimną patelnię. Często mieszając, praż wolno sezam aż stanie się złoto-brązowy.

Winogrona pokrój wzdłuż na ćwiartki, a suszone śliwki na mniejsze cząstki.

Kaszę ugotuj na sypko, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Lekko ostudzoną kaszę przełóż do miski, posyp cząstkami winogron oraz śliwką. Cienkim strumieniem skrop kaszę miodem i posyp sezamem.