

Cytrynowy budyń z kaszy jaglanej i napoju migdałowego

Składniki:

- 1 niepełna filiżanka kaszy jaglanej
- sok z 1-2 cytryn
- 250 - 500ml napoju migdałowego (mleczka)

Wykonanie:

Kaszę przesyp na gęste sito i płucz pod zimną wodą aż wypływająca pod sitem woda będzie klarowna. Przełóż kaszę do rondelka i zalej 250ml napoju migdałowego. Zagotuj kaszę i trzymaj na małym ogniu. Gotuj tak długo, aż kasza zacznie się rozpadać. Jeśli kasza wchłonie w trakcie gotowania cały płyn, dolewaj partiami zachowany napój migdałowy.

Rozgotowaną i przestudzoną kaszę zmiksuj blenderem ręcznym, aby uzyskać konsystencję gęstego budyniu. Dodaj szczyptę soli oraz sok z 1 cytryny i wymieszaj dokładnie. Jeśli cytryna jest słabo wyczuwalna, dodaj sok z kolejnej cytryny.

Jeśli budyń jest wciąż zbyt gęsty, dodaj odrobinę napoju migdałowego lub wodę. Aby uzyskać całkiem gładką konsystencję budyniu, przetrzyj go łyżką przez bardzo drobne sitko.