

Kasza jęczmienna na słodko ze śliwką, gruszką i siemieniem lnianym

Składniki:

- 50g kaszy jęczmiennej perłowej
- 2 śliwki
- 1 gruszka
- 1 łyżka siemienia lnianego
- 5 winogron bez pestek
- łyżka miodu
- woda do ugotowania kaszy

Wykonanie:

Kaszę jęczmienną ugotuj na sypko zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Do lekko ostudzonej kaszy dodaj łyżkę siemienia lnianego i dokładnie przemieszaj.

Śliwki pokrój na połówki, wyciągnij pestki i pokrój na drobną kostkę.

Gruszkę pokrój na ćwiartki, wydrąż gniazda nasienne i również pokrój na kostkę, tak jak śliwki.

Kaszę wyłóż do miseczki, posyp ją pokrojoną śliwką i gruszką. Następnie dodaj winogrona w całości. Cienkim strumieniem polej kaszę miodem.