

ANIA STARMACH

Jaglana panna cotta z miechunką peruwiańską

Co kupić?

- 120g kaszy jaglanej
- 1 szklanka wody
- 500ml ulubionego mleka
- ziarenka z 1 laski wanilii
- szczypta soli himalajskiej Purella
- Sos**
- sok z 3 pomarańczy
- 1 łyżka miodu
- 2 łyżki miechunki Purella

Jak przygotować?

1. Kaszę przepłucz na sicie, zalej wodą i pozostaw do namoczenia na noc.
2. Rano odlej wodę, a kaszę umieść w rondelku, dodaj mleko, sól i ziarna wanilii. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem około 30 minut. Mieszaj, często sprawdzając, czy kasza nie przywiera do dna rondelka.
3. Ugotowaną i ciepłą kaszę zmiksuj w blenderze kielichowym, następnie przełóż do niewielkich kokilek wyłożonych folią spożywczą. Schładzaj w lodówce, najlepiej przez całą noc.
4. Sok pomarańczowy umieść w rondelku, podgrzewaj aż zredukuje się do gęstego syropu, wtedy dodaj miód i miechunkę.
5. Kokilki z panna cottą wyjmij z lodówki, odwróć do góry dnem i wyciągnij panna cottę, pozbądź się folii.
6. Panna cottę podawaj koniecznie z pysznym sosem (ciepłym lub zimnym).