



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Mus z kaszy mannej z cytryną

Mus przełożyć do salaterki lub wyporcjować na talerzyki. Można przybrać małymi plasterkami obranej cytryny.

Składniki:

- kasza manna , 8 dag
- mleko, 2 szkl.
- cukier, 10 dag
- cytryna, 1 szt.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Manę wymieszać z częścią zimnego mleka, pozostałe mleko zagotować, mieszając dodać kaszę, posolić, dodać część cukru, ugotować. Cytrynę dokładnie umyć, otrzeć żółtą skórkę na tarce o małych otworach, cytrynę przekrajać, wycisnąć sok. Ugotowaną gorącą kaszę przełożyć do kamiennej lub porcelanowej miski, dodać otartą skórkę i sok z cytryny oraz pozostały cukier, wszystkie składniki ubić trzepaczką na puszystą masę lub wymieszać w mikserze.

