

Vaníliás köleskása mazsolával



Feltöltötte:
Gerőczy Franciska

Hozzávalók

3 dl rizstej vagy mandulatej

3 evőkanál köles

1 vanília rúd

3 evőkanál méz

1 csipet só

1 marék mazsola vagy egyéb aszalt gyümölcs

Elkészítés

A kölest mosd meg és egy kisebb lábasban kezd el főzni a növényi tejjel. Add hozzá a vanília rudat, a mézet és a csipet sót.

Lassú tűzön addig főzd, amíg a köles meg nem puhul és sűrű masszává áll össze. Ha elkészült, szórd meg a tetejét mazsolával.