



Канелена каша с карамелизирани портокали



2 порции

СЪСТАВКИ

180 г **овесени ядки**
½ ч. л. смляна канела
2 портокала
2 червени портокала
400 мл вода
400 мл пълномаслено **мляко**
100 г **заквасена сметана**
2 с. л. захар
1 с. л. безсолно **масло**
1 маракуя
1 с. л. кафява захар
2 с. л. нарязани **бадеми**
4 стръка мента (за гарниране)
смляна канела (за сервиране)

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Изстискайте сока на половината портокали. Настържете кората на половината от червените портокали. Обелете кората на останалите портокали и нарежете плодовете на кръгове.

В малка тенджерка при средна температура оставете леко да заврат овесените ядки, водата, млякото, канелата и кората от червения портокал. Намалете температурата, оставете да къкри 5 минути и бъркайте кашата, докато не се получи желаната плътност. Добавете заквасената сметана и разбъркайте добре. Ако кашата е твърде гъста, добавете още мляко.

Нагрейте тиган на средна температура, изсипете в него захарта и я оставете да се карамелизира, след което добавете маслото и леко наклоняйте тигана, за да се разтопи по-лесно. Разбъркайте, за да се смеси добре. Когато започне да прави мехурчета, деглазирайте с портокаловия сок, разбъркайте добре. Потопете парченцата портокал и червен портокал в карамела. Свалете тигана от котлона.

Разпределете кашата между купите за сервиране и я покрийте с парченца портокал и карамелизирания портокал. Разрежете наполовина маракуята, издълбайте месестата част и я разпределете между купите. Поръсете кашата с кафявата захар, нарязаните бадеми и листата мента. Гарнирайте със смляна канела на вкус.

Добър апетит!