



Turecka chałwa z kaszy manny

★★★★★ (5)

20 minut +

10 osób

łatwy

Wartości odżywcze

424 kcal / 1 porcję (118 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 359.59 kcal 17.98%	Białko 3.41 g 6.82%	Węglowod. 32.25 g 11.94%	Tłuszcze 24.79 g 35.41%	Błonnik 1.27 g 5.08%	GDA 17.98%
---------------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-------------------------------	----------------------------	----------------------

Składniki

- Kasza manna sucha - 170g
- Olej rzepakowy uniwersalny - 220g (22 łyżek stołowych)
- Masło ekstra - 30g (6 łyżeczek)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 240g (szklanka)
- Świeży sok marchewkowy - 240g
- Cukier - 200g (33 1/3 łyżeczki)
- Migdały - 50g (50 sztuk)
- Orzechy pistacjowe - 30g

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Olej oraz masło rozgrzej w rondelku, następnie dodaj kaszę mannę i smaż ją na małym ogniu ciągle mieszając, by się nie przypaliła.

KROK 2: Następnie wlej do rondla sok marchwiowy, mleko oraz wsyp cukier. Dokładnie wymieszaj, a całość zagotuj.

KROK 3: Dodaj cynamon, pistacje, migdały oraz otartą, świeżą skórkę pomarańczy. Dalej gotuj całość na małym ogniu, ciągle mieszając do momentu, aż masa zgęstnieje i zacznie odchodzić od ścianek garnka.

KROK 4: Danie przełóż do mniejszych miseczek i udekoruj migdałami oraz pistacjami lub innymi, ulubionymi orzechami.

KROK 5: Gdy chałwa całkowicie zgęstnieje, wyjmij ją, odwracając foremkę do góry dnem, przełóż na deskę do krojenia i podziel na mniejsze części.

Smacznego!

