

Poslastica od kinoa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** kinoa
- **1 ravna kasikameda**
- **100 g** suvog grozdja
- **50 g** seckanih oraha, pecenih
- **50 g** seckanih lesnika, pecenih
- **1 kašika** domaceg džema od šipka
- **1** narandža

Priprema

Kinou dobro oprati, pa je kuvati oko 15-tak minuta u 4 dl vode. Ostaviti 15-tak minuta da odstoji poklopnjena. Ukoliko nakon toga ima vode u njoj, ocediti je. Dodati sve sastojke osim narandže i dobro izmešati. Izrendati malo kore od narandže u smesu koju ste prethodno pripremili. Meso od narandže iseckati i dodati prilikom služenja.

Savet

Prilikom služenja možete dodati i umuenu slatku pavlaku.