

Tapioka sa dinjom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1dinja
- 1 šolja sago (tapioka perle)
- 1/2 šolje šecera ili malo više,
- zavisno koliko je dinja slatka
- 1 šoljakokosovog mleka

Priprema

Prvo napravimo sirup od šecera i vode. Ostavimo da se malo zgusne. Skuvamo sago. U veliko šerpi stavimo vodu da prokuva (oko 7 šolja vode ili više). Kada voda prokuva, dodamo tapioku perle i kuvamo 8 do 10 minuta, na jakoj ili srednjoj temperaturi, mešajući povremeno. Sago je gotov kada su perle sjajne. Ne kuvajte duže, jer ćete imati samo lepljivu masu. Dinju rasećemo i ocistimo. Polovinu stavimo u blender i izblendujemo. Drugu polovinu isecemo na kocke. Sada spojimo sve sastojke i na kraju ulijemo sirup od šecera. Vrlo, vrlo ukusno. Tapioka perle izgledaju ovako.

Savet

Sago ili Tapioku sam prvi put jela kod jedne drugarice, koja je poreklom iz Malezije. Jako mi se dopalo ali sam nekako zaboravila na nju. Pre neki dan šetam kroz azijsku prodavnicu i naletim na Tapioku. I tako je nastala ova poslastica. Tapioka nema neki specifičan ukus ali klizi po jeziku i izgleda kao male perle. Tapioka se u vidu brašna esto koristi jer je bezglutenska. Potječe od biljke casava koja je nativna u Južnoj Americi. Tapioka perle se mogu u Beogradu nabaviti u Rodi, Merkatoru, a online se može naručiti na sajtu www.maslina.rs