

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > Średnia komosanka na mleku kokosowym z miodem i owocami

Średnia komosanka na mleku kokosowym z miodem i owocami

★★★★★(1)



20 minut



1 osoba



łatwy

Wartości odżywcze

522 kcal / 1 porcję (622 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

83.95 kcal

4.2%



Białko

1.95 g

3.9%



Węglowod.

15.97 g

5.91%



Tłuszcze

2.10 g

3%



Błonnik

2.63 g

10.52%

GDA**4.2 %**

Składniki

- Quinoa - komosa ryżowa - 60g ($\frac{1}{3}$ szklanki)
- Mleko kokosowe - 240g (szklanka)
- Miód pszczoły - 12g (łyżeczka)
- Figi świeże - 140g (2 sztuki)
- Borówki amerykańskie - 70g ($\frac{1}{2}$ szklanki)
- Maliny - 100g ($\frac{3}{4}$ szklanki)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Komosę podpraż w garnuszku do momentu, aż poczujesz orzechowy zapach.

KROK 2: Dodaj mleko i ugotuj według wskazówek producenta umieszczonych na opakowaniu produktu.

KROK 3: Owoce umyj pod bieżącą wodą.

KROK 4: Komosankę przełóż do miseczki, dodaj miód, maliny, borówki oraz pokrojone figi.

Smacznego!

