

O jak Owocowe sosy dodane do kurczaka z kaszą jaglaną

Składniki

- Delikatny kurczak Gerber: 1 słoiczek
- Kasza jaglana: 2 płaskie łyżki
- Woda: max. 5 płaskich łyżek
- Olej rzepakowy: 1 łyżeczka
- Czarna porzeczka świeża lub mrożona: 2 łyżki
- Żurawina mrożona: 2 łyżki
- Cukier: 1 łyżeczka
- Bazylia świeża: 4 - 6 listków

Przybory kuchenne

- rondel, deska do krojenia, nóż, sitko

Sposób przygotowania

- Kaszę jaglaną gotujemy do miękkości, a pod koniec gotowania dodajemy Delikatnego kurczaka Gerber oraz łyżeczkę oleju rzepakowego.
- Gdy kaszka jest gotowa, dodajemy bardzo drobno pokrojone listki świeżej bazylii (najlepiej sparzonej przed pokrojeniem).
- Porzeczki czarne przelewamy wrzątkiem, po czym przecieramy przez gęste sitko (nie miksujemy) i doprawiamy szczyptą cukru.
- Rozmrożoną żurawinę przelewamy wrzątkiem, po czym przecieramy przez gęste sitko (nie miksujemy) i doprawiamy szczyptą cukru.
- Kaszkę z kurczakiem i bazylią układamy na talerzyk i wokół wylewamy niewielkie ilości ciepłego sosu żurawinowego i z czarnej porzeczki.

