

# КЛЮКВЕННАЯ МАННАЯ КАША

## Ингредиенты:

крупя манная, сахар, клюква с/м, мята.

🕒 25 минут

🍲 155 ккал; БЖУ 3/2/31 (на 100 г)

🍽️ 540 г (все блюдо)

❄️ Предварительно разморозьте шампиньоны



Из клюквы выдавите сок. В жмых добавьте 3 стакана воды и варите примерно 5 минут после закипания, процедите добавьте сахар и снова доведите до кипения.



Манную крупу разведите клюквенным соком, влейте к отвару и варите, помешивая 3-4 минуты.



Выложите кашу на тарелку, положите кусочек масла, сушеную клюкву и веточку мяты.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу