

Rosół z kaszką kukurydzianą

po 8. miesiącu

Składniki:

- 1 marchew
- 1/3 korzenia pietruszki
lub kawałek selera
- kawałek białej części pora
- 30 g mięsa z udka kurczaka
- 1 czubata łyżka kaszki
kukurydzianej
- 2 łyżeczki kaszy manny
- 2 łyżki soku z białych winogron
i jabłek
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
lub oleju rzepakowego
- 1-1,5 szklanki wody

Sposób przygotowania:

Umyte i obrane warzywa pokrój na kawałki, wrzuć do wrzątku razem z mięsem i kaszką kukurydzianą. Całość gotuj ok. 20 minut. Na 5 minut przed końcem gotowania wsyp kaszę manną. Ugotowane warzywa z kaszą i mięsem zmiksuj. Do rosółu wlej sok z winogron i jabłka oraz oliwę.