

# BOLIVINIr BALANDr KOŠ SU VANILE

Bendras laikas: 35 min.

Porcijos: 4 Porcijos



## Sudedamosios dalys

### Koš

**240 g** bolivinis balands kruops

**600 ml** migdols pieno

**200 ml** vandens

**1 arbatinis šaukštelis** Taylor & Colledge vanil s pastos

**2 arbatiniai šaukšteliai** klevis sirupo

**200 g** graikiško jogurto

### Pagardai

**4** figos

mlyn s

persimono

banans

granats s kls

smulkints migdols

## Paruošimas

1. Bolivinis balands kruopas plaukite šaltame vandenyje, kol vanduo bus švarus.
2. . vidutinio dydžio puod sud kite bolivinis balands kruopas, /pilkite migdols pien ir vanden/. Užvirkite. .maišykite vanil s past ir sirup . Sumažinkite kaitr ir virkite 15–20 minu is, kol kruopos suminkšt s.
3. Nuimkite nuo kaitros ir leiskite košei brinkti 10 minu is. Tuomet /maišykite graikišk jogurt .
4. Padalinkite koš / keturis duben lius ir pagardinkite j figomis, mlyn mis ar šilauog mis, persimons ir banans gabal liais, grana s klomis ir migdolais.