



## Komosowe smoothie śniadaniowe

★★★★★ (15)

30 minut

2 osoby

łatwy

### Wartości odżywcze

**250 kcal** / 1 porcję (314 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>79.59 kcal</b> 3.98%	Białko <b>1.70 g</b> 3.4%	Węglowod. <b>15.12 g</b> 5.6%	Tłuszcze <b>1.90 g</b> 2.71%	Błonnik <b>1.53 g</b> 6.12%	<b>GDA</b> <b>3.98 %</b>
--	---------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

### Składniki

- Banan - 140g
- Marchew - 20g
- Ananas świeży - 180g
- Quinoa - komosa ryżowa - 36g (1/4 szklanki)
- Cynamon mielony - 1g (1/4 łyżeczki)
- Gałka muszkatołowa mielona - 0.5g (szczypta)
- imbir suszony - 1g
- Mleko migdałowe - 230g (szklanka)
- Wiórki kokosowe - 3g (1/2 łyżki stołowej)
- Orzechy włoskie - 8g (2 sztuki)
- Rodzynki, suszone - 7.5g (1/2 łyżki stołowej)

### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Komosę ryżową przepłucz na sicie pod bieżącą wodą. Następnie zalej ją dwukrotnie większą ilością zimnej wody i gotuj na wolnym ogniu pod przykryciem przez około 20 minut. Ostudź.

**KROK 2:** Umieść zamrożonego, obranego banana, obraną, startą na grubych oczkach marchewkę, obranego i pokrojonego na kawałki świeżego ananasa, przyprawy oraz mleko migdałowe w misie blendera kielichowego. Całość zmiksuj na gładką masę.

**KROK 3:** Przelej smoothie do wysokich szklanek. Wierzch koktajlu posyp rodzynekami, płatkami kokosowymi i posiekanymi orzechami włoskimi.

Smacznego!

