

# Grysik pomarańczowy

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

## pyszny deserek

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Kaloryczność: 230 kCal

### Potrzebne składniki:

- pomarańcze - 6 szt.
- chude mleko - 300 g
- cukier waniliowy - 3 szt.
- kasza manna - 100 g
- żółtko - 1 szt.

### Etapy przyrządzania:

1. Obrać ze skórki trzy pomarańcze, usunąć białą błonkę, rozdzielić na części. Wycisnąć sok z pozostałych pomarańczy.  
Zagotować mleko z cukrem waniliowym. Powoli wsypać kaszkę, ciągle mieszając, przez chwilę gotować. Wymieszać żółtko z lekko schłodzoną, ugotowaną kaszką, dodać połowę cząstek pomarańczy i połowę soku.  
Włożyć grysik do małych foremek wypłukanych zimną wodą i wstawić na około 30 minut do lodówki. Wyjąć grysik na talerzyki, przybrać pozostałymi pomarańczami i polać resztą soku.

### Jak podawać?

na miseczkach

### Uwagi:

deser należy chłodzić około 30 minut