

ANIA STARMACH

Kasza jaglana z czerwonymi owocami

Co kupić?

- 50g kaszy jaglanej
- 100ml wody
- 150ml mleka
- 8 truskawek
- 1 garść malin (świeżych lub mrożonych)
- 1 granat
- 1 łyżka jasnego miodu
- 1 łyżka wiórków kokosowych
- 1 łyżeczka cukru waniliowego

Jak przygotować?

1. Wodę zagotuj z mlekiem.
2. Kaszę jaglaną przesyp na sitko, opłucz najpierw pod zimną, a potem pod gorącą wodą.
3. Wyjmij pestki z granatu.
4. Przełóż kaszę do rondelka z wodą i mlekiem, dodaj wiórki kokosowe, cukier waniliowy, rondelk przykryj i gotuj na małym ogniu 10–12 minut.
5. Po tym czasie dodaj owoce, gotuj kolejne 3 minuty.
6. Gotową jaglankę przełóż do misek, dodaj miód, wymieszaj.