

## Jaglanka z bananem

### Co kupić?

- 0.5 szklanki kaszy jaglanej
- 2 szklanki mleka roślinnego np. kokosowego albo migdałowego
- 1 banan
- 1 łyżka płatków migdałowych
- 100g malin świeżych lub mrożonych (możesz je zastąpić innymi owocami)
- 1 łyżka miodu

### Jak przygotować?

1. Kaszę dokładnie przepłucz, przelóż do rondelka.
2. Do kaszy dodaj mleko, przykryj i gotuj na małym ogniu około 30 minut, mieszając kilka razy i pilnując, by kasza nie przywarła do dna naczynia.
3. Po tym czasie, kaszę przelóż do misy blendera kielichowego, dodaj obranego banana. Miksuj, aż otrzymasz budyniową gładką konsystencję.
4. Migdały podpraż na suchej patelni.
5. Kaszę przelej do miseczek, dodaj maliny, płatki migdałowe, polej miodem.