ANIA STARMACH

Kasza jaglana z goji

Co kupić?

- **0.5** szklanki kaszy jaglanej
- **2** szklanki wody lub mleka roślinnego
- **1** łyżka orzechów pekan
- **1** łyżka orzechów nerkowca
- **1** łyżka płatków migdałów
- **1** łyżka rodzynek
- **1** łyżka jagód goji Purella
- **1** łyżka miodu

Jak przygotować?

1. Kaszę dokładnie przepłucz: najpierw zimną, a potem gorącą wodą.
2. Przełóż do rondelka, dodaj wodę lub mleko, gotuj na małym ogniu pod przykryciem około 15 minut. Po tym czasie wyłącz ogień i daj kaszy „odpocząć” przez około 5-10 minut.
3. Orzechy pekan i nerkowców upraż na suchej patelni i grubo posiekaj. Dodaj je do kaszy.
4. Na tej samej patelni upraż płatki migdałowe.
5. Kaszę przełóż do miseczek, posyp rodzynkami, jagodami goji, polej miodem i posyp uprażonymi płatkami migdałowymi.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl