




Jaglanka borówkowo-malinowa z bakaliami

 Katarzyna Kachel


Polecane na: [desery](#), [jednogarnkowe](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Kasza jaglana - 5 łyżka
rodzynki - 1 łyżka
borówki - 1 garść

maliny - 1 garść
syrop klonowy - 1 łyżka
migdały - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płuczemy jaglankę w wodzie i zalewamy wrzątkiem w proporcji 1:2 (kasza:woda). Wstawiamy na ogień.

KROK 2: Do garnka dodajemy syrop klonowy, rodzynki i migdały. Gotujemy przez 8min do momentu, aż kasza wchłonie całą wodę.

KROK 3: Jaglankę przekładamy do miseczki i dekorujemy opłukanymi owocami.