Jaglana krajanka bananowo-truskawkowa

healthy-dreams

Polecane na: **ciasta, desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kasza jaglana - 5 łyżka
- białko jajka - 1 szt.
- banan - 1 szt.
- cynamon - 1 łyżeczka
- truskawki - 5 kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: kaszę jaglaną gotujemy w niewielkiej ilości wody- do wchłonięcia całego płynu
białko jajka ubijamy
banana obieramy, kroimy na pół - pierwszą połowę rozgniatamy widelcem, drugą kroimy w plasterki

KROK 2: ugotowaną kaszę mieszamy ostudzamy, po czym mieszamy z białkiem, zgniecionym bananem i cynamonem
całość przekładamy do aluminiowej formy

KROK 3: truskawki kroimy w plasterki i razem
z plastrami banana, układamy naprzemiennie na
wyłożonym do formy cieście
całość pieczemy 20 min w 175 stopniach