





## Jaglaniec - deser z kaszy jaglanej

 My Chcemy Jeść

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

kasza jaglana - 100 g  
woda - 2 szklanka  
miód - 3 łyżka

rodzynki - 1 garść  
żurawina - 1 garść  
płatki migałowe - 1 garść

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kaszę jaglaną gotujemy w dwóch szklankach wody. Ostawiamy do wystygnięcia.

**KROK 2:** Następnie mieszamy z rodzynekami i żurawiną. Dodajemy miód i mieszamy, aby dobrze połączył się z drobną kaszą.

**KROK 3:** Masę przekładamy do formy do tary. Za pomocą łyżki formujemy gładki placek. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni. Jaglaniec pieczemy 20 minut. Podajemy na ciepło lub na zimno.