



Jagły na dzień dobry

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kasza jaglana bio - 1/2 szklanka

bakalie - 1 garść

łodyga rabarbaru - 1 szt.

miód - do smaku

Dodatkowe info:

Bardzo zdrowa i pożywna kasza jaglana, ugotowana z dodatkiem rabarbaru a podana z suszonymi owocami i miodem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę wsypujemy do garnka, zalewamy wrzątkiem, gotujemy minutę, odcedzamy, płuczemy na sicie pod bieżącą wodą i wrzucamy do garnka.

Zalewamy szklanką wody, dodajemy rabarbar pokrojony w drobną kosteczkę (bez obierania skórki).

Gotujemy 10 min na małym ogniu a następnie zostawiamy pod przykrywką na kolejne 10 min by kasza spęczniała i doszła.

Ugotowaną kaszę mieszamy z posiekanymi suszonymi owocami i doprawiamy do smaku miodem.