Kasza jaglana zapiekana z bakaliami

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- kasza jaglana BIO - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- śmietana 18% - 1 szklanka
- masło - 3 łyżka
- pokrojone w paski śliwki kalifornijskie - 3 łyżka
- rodzynki - 2 łyżka
- pokrojone w paski suszone morele i figi - 2 łyżka
- dżem z czarnych porzeczek - 2 łyżka
- cukier - 3 łyżka
- cynamon - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- masło do przygotowania naczynia - 2 łyżka
- bułka tarta do przygotowania naczynia - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Autor przepisu: Andrzej Grummich.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę umyć, zalać 1 szklanką posolonego wrzątku, zagotować, wlać gorące mleko, dodać 1 łyżkę cukru, 2 łyżki masła i cynamon. Gotować, aż kasza całkowicie wchłonie płyn. Następnie wymieszać z bakaliami.

KROK 2: Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Włożyć kaszę, wyrównać powierzchnię i rozłożyć na niej wiórki pozostałego masła.

KROK 3: Zapiekać 25 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni.

KROK 4: Śmietanę zmiksować z resztą cukru i rozmrożonymi porzeczkami. Podać w dzbanuszku.