



Placek jaglany z borówkami



My Chcemy Jeść

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

70 min

łatwy

8 porcji

Składniki:

kasza jaglana - 200 g

miód - 2 łyżka

borówki amerykańskie - 500 g

pasta tahini - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Placek jaglany z borówkami można podawać lekko ciepły. Dobrze komponuje się z jogurtową polewą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną płuczemy i gotujemy według własnego uznania lub instrukcji na opakowaniu. Następnie odstawiamy do ostygnięcia.

KROK 2: Borówki myjemy na sicie i odstawiamy.

KROK 3: Przestudzoną kaszę przekładamy do miski. Dodajemy miód i pastę tahini i mieszamy. Do masy dodajemy borówki i delikatnie mieszamy.

KROK 4: Całość przekładamy do formy do tarty i za pomocą łyżki wyrównujemy wierzch. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni i pieczemy przez 45 minut. Placek można jeszcze potrzymać 15 minut w ciepłym, ale wyłączonym piekarniku.