Bananowa jaglanka z granatem

My Chcemy Jeść

Polecane na: **lunchbox, śniadanie**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kasza jaglana - 100 g
- banany - 2 szt.
- granat - 1 szt.
- miód - 1 łyżka
- płatki migdałowe - 3 łyżka
- kardamon - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Bananowa jaglanka jest smaczna zarówno na ciepło, jak i na zimno, dlatego może być daniem na wynos.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną gotujemy według instrukcji na opakowaniu lub własnego uznania. Po ugotowaniu odstawiamy do ostygnięcia. Granata obieramy ze skóry i błon. Banany blendujemy.

KROK 2: Kaszę przekładamy do miski i dodajemy banany, granata, miód i kardamon. Całość dokładnie mieszamy.

KROK 3: Masę przekładamy do kokilek lub innych naczyń żaroodpornych. Wierzch posypujemy płatkami migdałowymi. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni. Pieczemy przez 30 minut.