





Jagła

 Tylko z Natury

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

Kasza jaglana bio - Bio Planet - 200 g

Mleko bio - Jasienica - 1000 ml

Laska wanilii bio - Lebensbaum - 1 szt.

Rodzynki sułtanki bio - Bio Planet - 50 g

Morele suszone bio - Bio Planet - 50 g

Krażki jabłka suszone bio - Bio Planet - 50 g

Suszone śliwki kalifornijskie bez pestek bio - Bio Planet - 50 g

Orzechy włoskie bio - Bio Planet - 50 g

orzechy laskowe bio - Bio Planet - 50 g

Dodatkowe info:

Można ciepłą jagłę włożyć do filiżanek lub foremek do muffinek, ugnieść by nadać estetyczny wygląd.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglana przelać zimną wodą, wsypać do garnka, zalać mlekiem. Laskę wanilii przekroić wyskrobać ziarenka i dodać do mleka z kaszą. Gotować na małym ogniu, cały czas mieszając. Jak będzie dość gęste (wchłonie około 75% płynu) wyłączyć gaz, wsypać pokrojone suszone owoce i orzechy przykryć pokrywką. Zostawić na ok. 15 minut, by kasza i owoce wchłonęły mleko.