Jaglane kopytka

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- kasza jaglana - 8 łyżka
- płatki jęczmienne - 4 łyżka
- młode marchewki - 1 pęk
- masło z nerkowców - 1 łyżka
- kiełki słonecznika - trochę
- czarnuszka - 1 łyżeczka
- sól sezamowa - 1 łyżeczka
- zioła suszone - trochę

Dodatkowe info:

Uniwersalna kasza jaglana pod niecodzienną postacią!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną dokładnie opłukać, po czym ugotować do miękkości i odstawić do wystygnięcia.

KROK 2: Płatki jęczmienne zmielić na mąkę i wymieszać z kaszą oraz łyżeczką soli sezamowej. Z masy uformować rulony, pokroić na kawałki i ułożyć na blaszce (wyłożonej papierem do pieczenia).

KROK 3: Marchewki umyć, wysmarować masłem nerkowcowym i posypać ziołami- ułożyć na blaszce obok kopytek. Całość piec około 20 minut w 180 stopniach.

KROK 4: Gotowe kopytka podać z pieczoną marchewką oraz kiełkami słonecznika, a całość posypać czarnuszką.