Jaglanka z mlekiem migdałowym i owocami

Barbara Strużyna

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kasza jaglana - 1 szklanka
- mleko migdałowe - 1/2 szklanka
- owoce sezonowe - 1/2 szklanka
- sól - szczypta

Dodatkowe info:

Możemy oczywiście ugotować kaszę jaglaną w mleku ale pamiętajmy, że wchłania ona duże ilości płynów, czyli musimy wlać na szklankę kaszy 2 szklanki mleka roślinnego i odrobinę wody. Prawdopodobnie smak będzie bardziej "kremowy".

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną dokładnie płuczemy (możemy wrzątkiem). Zalewamy wodą, dodajemy szczyptę soli, doprowadzamy do wrzenia, ustawiamy na jak najmniejszym ogniu, przykrywamy pokrywką i gotujemy 20-25 min. Nie mieszamy.
Ugotowaną kaszę przekładamy do miseczek zalewamy mlekiem tak aby uzyskać pożądaną przez nas gęstość jaglanki, dokładamy owoce sezonowe i banany.

Smacznego!!