Jaglanka z rabarbarem i orzechami włoskimi

wegeweda

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- sucha kasz jaglana - 1/2 szklanka
- mleko roślinne, u mnie jaglane - 1 szklanka
- łodygi rabarbaru - 2-3 szt.
- cukier kokosowy - 3 łyżka
- olej kokosowy - 1 łyżeczka
- woda - 3 łyżka
- pokruszone orzechy włoskie - trochę
- wiórki kokosowe do posypania (opcjonalnie) -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną przesyp na sitko o drobnych oczkach, wypłucz pod bieżącą zimną wodą, następnie przelej wrzątkiem i ponownie wypłucz zimną wodą, aż woda będzie zupełnie czysta. Przesyp do garnka. Zalej mlekiem roślinnym i gotuj pod przykryciem na małym ogniu, aż kasza wchłonie całą wodę, będzie miękka i sypka*

KROK 2: Na małej patelni lub w rondelku rozgrzej olej kokosowy.

KROK 3: Rabarbar dokładnie umyj i pokrój na plasterki, jak Ci pasuje. Podpraż na oleju, zasyp cukrem kokosowym lub dodaj płynne słodziło oraz wodę. Przykryj rabarbar przykrywką i daj mu czas, by się poddusił, puścił sok i stał się miękki. Następnie zdejmij pokrywkę i odparuj zbędną wodę.

KROK 4: Ugotowaną kaszę przełóż do miseczek, polej musem z rabarbaru, posyp orzechami włoskimi i wiórkami kokosowymi, a następnie zajadaj! :) Smacznego!

KROK 5: * Ja nie mam potrzeby dosładzania kaszy, bo mleko jaglane, w którym gotuje się kasza jest dość słodkie. Jeżeli jednak uznasz to za konieczne, to śmiało możesz dosłodzić :)