Kokosowo - waniliowa jaglanka z bananem :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Mleko - 200 ml
- Woda z wnętrza kokosa - 100 ml
- Kasza jaglana - 3 łyżka
- Wanilia - 1/2 laska
- Banan - 1 szt.
- Mieszanka słonecznikowa - 1 łyżka
- Wiórki kokosowe - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wymieszaj wodę kokosową i mleko. Dodaj ziarenka z połowy laski wanilii. Wszystko zagotuj także z oczyszczoną laską wanilii.

KROK 2: Dodaj kaszę i gotuj ok. 15 minut. Następnie 2/3 banana rozgnieć na paćkę widelcem i dodaj do kaszy, wymieszaj. Wyłącza gaz i pozostaw kaszę po przykryciem na 10 minut, aby bardziej zgęstniała.

KROK 3: Przed podaniem na wierzchu ułóż resztę banana, posyp wiórkami kokosowymi i ziarenkami.