





Tarta jaglana z truskawkami

 monamari

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

kasza jaglana ugotowana - 1 i 1/2
szklanka

truskawki - 12 szt.

mąka gryczana - 1/2 szklanka

jajka - 2 szt.

masło - 60 g

miód - 2 łyżka

cynamon - 1 łyżeczka

sól - 2 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy gryczany spód tarty. Zagniatamy mąkę gryczaną, 1 jajko, masło, 1 łyżkę miodu, szczyptę soli i pół łyżeczki cynamonu. Rozwałkujemy i wykładamy do okrągłej foremki silikonowej. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170-180 stopni przez ok. 15 - 20 minut.

KROK 2: Przygotowujemy krem jaglany. Miksujemy - ugotowaną kaszę jaglaną, 6 truskawek, 1 łyżkę miodu, pół łyżeczki cynamonu, 1 jajko i szczyptę soli. Wykładamy krem jaglany na upieczony spód gryczany.

KROK 3: Pieczemy w piekarniku ok 20-25 minut.

Wyjmujemy z piekarnika, studzimy.

Dzielimy na 6 kawałków i każdy kawałek ozdabiamy pozostałymi truskawkami.

Smacznego :)