

Jaglanka z jabłkiem i rodzynkami na śniadanie



Autor: **Kawa-z-mlekiem**
Przepisów: **138** Ocena: **2675**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Kawa-z-mlekiem | Smaker

Składniki:

- pół szklanki kaszy jaglanej
- 2 łyżeczki cukru
- szczypta soli
- 2 łyżeczki masła
- 100 g rodzynek
- 1 jabłko
- 1 łyżeczka miodu
- cynamon

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę jaglaną dobrze płuczemy, najpierw pod zimną wodą, następnie pod gorącą wodą, a potem odsączamy na sitku. Dzięki wypłukaniu kasza traci goryczkę.

Zagotowujemy szklankę wody, następnie wsypujemy wypłukaną kaszę, dodajemy łyżeczkę masła, szczyptę soli i 2 łyżeczki cukru. Gotujemy na wolnym ogniu pod przykryciem około 15 minut - aż kasza wchłonie całą wilgoć. Nie mieszamy. Kasza tworzy kanaliki, którymi uwalnia się wilgoć. Kasza nie powinna się przypalić. Jeżeli będziemy mieszać, wtedy kasza straci swoją sypkość i zacznie się kleić.

W czasie gdy kasza się gotuje, obieramy jabłko i ścieramy na tarce o dużych oczkach, sparzamy rodzyнки.

Po około 15 minutach gotowania kasza jest już gotowa, jest lekko chrupiąca, taką właśnie lubimy. Zdejmujemy ją z ognia, wsypujemy do niej rodzyнки, dodajemy starte jabłko, łyżeczkę masła i łyżeczkę miodu, cynamon i mieszamy.

I gotowe, smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: