

# Deser jaglany z owocami i bitą śmietaną

Autor: **iza\_a**Przepisów: **532** Ocena: **18846**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 3/4 szklanki kaszy jaglanej
- 2 szklanki mleka
- 1-1,5 łyżki cukru
- laska wanilii
- ok szklanki owoców (ja dałam jeżyny, truskawki i maliny)
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki wody
- 200ml śmietanki 30%

## Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę jaglaną najpierw należy przepłukać aby pozbyć się goryczki. W tym celu wysypujemy ją na gęste sitko i przepłukujemy kilkakrotnie zimną wodą, a następnie wrzątkiem.
- 2 Do garnka wlewamy mleko, wsypujemy cukier, wrzucamy przekrojoną laskę wanilii, wsypujemy kaszę. Gotujemy do miękkości ok 15-20min co jakiś czas mieszając. Ugotowaną jaglanę przekładamy do pucharków
- 3 Owoce wrzucamy do garnuszka, wlewamy odrobinę wody, dodajemy cukier. Gotujemy kilka chwil aż puszczą sok. Rozdrabniamy widelcem (można także blenderem, ale ja chciałam mieć większe kawałki owoców) Mąkę ziemniaczaną mieszamy z 3 łyżkami wody dodajemy do owoców; mieszamy i gotujemy chwilę żeby powstał tak jakby kisiel. Kiedy przestygnie wykładamy na kaszę.

Na sam wierzch wykładamy ubitą śmietankę.

## Twoje notatki do przepisu: