

Jaglanka z żurawiną i nutą wanilii



Składniki

1 szklanka - kasza jaglana

2 szklanka - mleko

1 szklanka - woda

1 łyżka - miód

1 łyżeczka - masło

laska wanilii

1 szklanka - żurawina

2 łyżka - cukier

1 łyżka - woda

Opis wykonania

Przygotowanie jest naprawdę proste, a składniki można dobierać dowolnie - od słonych po słodkie.

Do garnka wsypujemy kaszę, dodajemy mleko i wodę. Zagotowujemy na średnim ogniu. Przykrywamy pokrywką i gotujemy na bardzo małym ogniu przez 15-20 minut do miękkości. Odstawiamy garnek, dodajemy masło i miód, a następnie zostawiamy pod przykryciem na około 5 minut. W tym czasie do małego garnka dodajemy żurawinę, wodę i cukier. Gotujemy przez około 2 minuty aż żurawina zacznie puszczać sok. Jeżeli jest za mało cukru, dodaj więcej. Przekładamy do miski jagłankę i żurawinę i możemy już pałaszować nasze śniadanie! Smacznego!