

Jagodowo-rozmarynowa kasza jaglana zapiekana pod kruszonką



Składniki

1 szklanka - kasza jaglana
2 szt. - mleko
50 g - jagody
30 g - pistacje (bez
łupinek)
gałązka świeżego
rozmarynu
1 łyżka - miód
1 szt. - jajko
30 g - zmielone płatki
owsiane
15 g - olej kokosowy
10 g - cukier
1 łyżeczka - kakao
2 łyżka - masło

Opis wykonania

Najbardziej uniwersalna kasza - jaglana - w wersji na słodko.
Najlepiej smakuje z koktajlem bananowo-jagodowym :)

1. Kaszę dokładnie płuczemy, zalewamy mlekiem i gotujemy do wchłonięcia całego płynu.
2. Pistacje i rozmaryn drobno siekamy. W międzyczasie ustawiamy piekarnik na 180 stopni.
3. Przestudzoną kaszę mieszamy z roztrzepanym jajkiem, jagodami, miodem, pistacjami i rozmarynem. Delikatnie mieszamy do równomiernego rozłożenia się składników.
4. 4 kokilki (o średnicy 11 cm) wysmarowujemy masłem i wysypujemy zmielonymi płatkami. Przekładamy kaszę.
5. Przygotowujemy kruszonkę: resztę płatków mieszamy z olejem kokosowym i cukrem do wymieszania składników (kruszonka będzie miała bardziej sypką konsystencję niż ta klasyczna)
6. Do połowy kruszonki dodajemy kakao i mieszamy.
7. Przygotowaną kaszę posypujemy jasną i ciemną kruszonką.
8. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 15-20 minut.
9. Podajemy ciepłe.