

# 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.