

## Deser z kaszą jaglaną i dynią



## Składniki

100 g - Kasza jaglana  
1 szczypta - Sól  
2 łyżka - Masło  
30 g - Cukier trzcinowy  
150 g - Puree z dyni  
6 g - Przyprawa do  
piernika  
1/2 łyżeczka - Mielony  
cynamon  
1/4 łyżeczka - Mielony  
kardamon  
70 g - Suszone morele  
35 g - Suszona żurawina  
35 g - Rodzynki  
10 g - Płatki migdałowe

## Opis wykonania

To zdrowy deser, w którym znajduje się kasza jaglana, dynia, żurawina i rodzynki. Polecam, bo pyszny!

Piekarnik rozgrzać do temperatury 200°C. W garnku zagotować wodę, dodać szczyptę soli i wrzucić opakowanie z kaszą jaglaną. Gotować 15 minut, po czym wyciągnąć. Kaszę wsypać do głębokiej miski lub talerza. Od razu dodać masło i cukier trzcinowy, dobrze wymieszać. Następnie dodać puree z dyni, przyprawę do piernika, cynamon, kardamon, żurawinę, rodzynki i drobno pokrojone morele. Wymieszać i przełożyć do żaroodpornych miseczek. Wyrównać górę i posypać płatkami migdałowymi. Piec na środkowej półce piekarnika 25 minut. Można podawać od razu ciepłe lub po ochłodnięciu.